

# Speiseplan

KW 50 09.12. bis 13.12.2024



SCHULCATERING	Montag	Veggietag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag
<b>Menü 1</b> DGE-Linie	Brokkoli-Kartoffel-Gratin Karotten-Apfel-Salat M,Sr,Sw	Linsensuppe mit Süßkartoffelwürfeln Roggenbrötchen Sr G,W,R,Ge	Vollkornspaghetti (BIO) Arrabiatasoße Reibekäse Gurkensalat mit Joghurt G,W Sr M M	Hähnchenschenkel Paprikasoße Parboiled Reis Bio Blattsalat Honig-Senfdressing M,Sr BIO Sf	Backfisch (Seelachs) Dampfkartoffeln Rahmspinat G,W,F G,W,M,3,4
	kj: 1504 kcal: 359,6	kj: 1812 kcal: 433,1	kj: 1845 kcal: 440,9	kj: 2333 kcal: 557,7	kj: 1517 kcal: 362,6
<b>Menü 2</b> Bunt- gemischte Alternative	Hähnchenbrust Rahmbrokkoli Salzkartoffeln G,W,M	Gnocchi Gemüse-Sahnesoße (Karotte/Lauch/Sellerie) Rote Beete Salat G,W,E G,W,E,M,Sr,4 5	Kalbsrahmgeschnetzeltes Röstiecken Möhrengemüse M,Sr,2,3	veg. Schnitzel (auf Milchbasis) Paprikasoße Parboiled Reis Bio Blattsalat Honig-Senfdressing G,W,H,E,M,4 M,Sr BIO Sf	Schupfnudeln Apfelmus Zimtucker Rohkost (Gurke/Karotte) G,W,E 3
	kj: 1216 kcal: 290,7	kj: 2435 kcal: 581,9	kj: 2076 kcal: 496,2	kj: 1684 kcal: 402,5	kj: 3046 kcal: 728,1
<b>Menü 3</b> Gluten- laktose-frei <small>*Spuren von Gluten/Lactose können enthalten sein</small>	°Hähnchengeschnetzeltes °Salzkartoffeln °Brokkoli a la Creme °Frischobst M	°Linsensuppe °Brötchen °Pudding Sr S M,1	°Spaghetti °Arrabiatasoße °Reibekäse °Gurkensalat mit Joghurt °Frischobst Sr M M	°Hähnchenbrustfilet °Paprikasoße °Parboiled Reis (BIO) °Blattsalat °Honig-Senfdressing °Joghurtdessert M,Sr BIO Sf M	°Seelachs in Tempurateig °Dampfkartoffeln °Rahmspinat °Frischobst F,4 M
	kj: 1731 kcal: 413,7	kj: 2118 kcal: 506,3	kj: 2758 kcal: 659,2	kj: 2578 kcal: 616,3	kj: 4774 kcal: 1141,1
<b>Dessert</b>	Frischobst	Schokokuchen G,W,E	Frischobst	Apfelquark BIO M,3	Frischobst
	kj: 204 kcal: 48,8	kj: 971 kcal: 232,0	kj: 204 kcal: 48,8	kj: 327 kcal: 78,1	kj: 204 kcal: 48,8

Die grün hinterlegten Angebote/Komponenten entsprechen dem DGE-Qualitätsstandard für die Verpflegung in Schulen“. Sie wurden von der Deutschen Gesellschaft für Ernährung e. V. (DGE) als eine Menülinie zertifiziert und mit diesem Logo ausgezeichnet.

# Guten Appetit!

**Allergene:** E enthält Eier | Er enthält Erdnuss | F enthält Fisch | G Glutenhaltiges Getreide | W enthält Weizen | R enthält Roggen | Ge enthält Gerste | H enthält Hafer | D enthält Dinkel | Kh/Ka enthält Khorasan/Kamut | K enthält Krebstiere | Lu enthält Lupine | M enthält Milch und Milcherzeugnisse (einschließlich Laktose L\*) | S enthält Soja | Schf Schalenfrüchte/Nüsse | H1 enthält Mandel | H2 enthält Haselnuss | H3 enthält Walnuss | H4 enthält Kaschunuss | H5 enthält Pecannuss | H6 enthält Paranuss | H7 enthält Pistazie | H8 enthält Macadamianuss | H9 enthält Queenslandnuss | Sf enthält Senf | Sr enthält Sellerie | Ss enthält Sesam | Sw enthält Schwefeldioxid und Sulfit | We enthält Weichtiere

**Zusatzstoffe:** 1 mit Farbstoff | 2 mit Konservierungsstoff | 3 mit Antioxidationsmittel | 4 mit Phosphat | 5 mit Süßungsmittel | 6 mit Geschmacksverstärker | 7 geschwärzt | 8 geschwefelt | 9 mit Nitritpökelsalz | 10 gewachst  
Nährwertangaben: kcal Kilokalorien | kJ Kilojoule

\* in der gluten- & lactosefreien Menülinie verwenden wir selbstverständlich ausschließlich lactosefreie Milch!