

# Speiseplan

KW 51 16.12. bis 20.12.2024



SCHULCATERING	Montag	<b>Veggie</b> tag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag
<b>Menü 1</b> DGE-Linie	<b>Tortellini Carne (Rind)</b> G,W Tomatenpesto M,Schf,H1 Karottensalat	<b>Gemüse-Kokoscurry</b> M,Sw,8 (Zucchini/Karotte/Paprika) <b>Parboiled Reis (Bio)</b> Gurkensalat	<b>veg. Steak (auf Milchbasis)</b> G,W,H,E,M,4 <b>veget. Bratensoße</b> G,W,S,Sw,1,8 <b>Salzkartoffeln</b> <b>Erbsengemüse</b>	<b>Vollkorn-Penne (BIO)</b> G,W <b>Lachswürfel in</b> F,Sr <b>Tomatensoße</b> "Provence" <b>Reibekäse</b> M <b>Blattsalat</b>	<b>Rührei</b> E,M <b>Dampfkartoffeln</b> <b>Sahnemöhrchen</b> G,W,M
	kj: 2875 kcal: 687,1	kj: 1703 kcal: 407,0	kj: 1211 kcal: 289,5	kj: 2233 kcal: 533,7	kj: 1725 kcal: 412,2
<b>Menü 2</b> Bunt- gemischte Alternative	<b>Tortellini Ricotta-Spinat</b> G,W,M Tomatenpesto M,Schf,H1 Karottensalat	<b>Kaiserschmarrn</b> G,W,E,M <b>Apfelmus</b> 3 <b>Zimtucker</b> <b>Gurkenrohkost-Scheiben</b>	<b>Geflügel-Cevapcici</b> G,W,E,Sr,Sf <b>Ketchup</b> Sr <b>Salzkartoffeln</b> <b>Erbsengemüse</b>	<b>Vollkorn-Penne (BIO)</b> G,W <b>Kräuter-Käsesoße</b> G,W,M <b>Blattsalat</b> <b>French Dressing</b> E,M,Sf	<b>"Döner-Teller" mit</b> <b>Hähnchenfleisch</b> M <b>Knoblauch-Joghurt-Soße</b> <b>Pommes</b> <b>Weißkrautsalat</b> <b>Eisbergsalat</b>
	kj: 2922 kcal: 698,4	kj: 2687 kcal: 642,2	kj: 1904 kcal: 455,0	kj: 2182 kcal: 521,5	kj: 1785 kcal: 426,6
<b>Menü 3</b> Gluten- laktose-frei <small>*Spuren von Gluten/Lactose können enthalten sein</small>	<b>°Fusilli</b> <b>°Tomatenpesto</b> Schf,H1 <b>°Karottensalat</b> <b>°Alpro Soja Vanille</b> S,1	<b>°Milchreis (mit Bio-Reis)</b> M <b>°Apfelmus</b> 3 <b>°Zimtucker</b> <b>°Gurkenrohkost-Scheiben</b> <b>°Frischobst</b>	<b>°Gemüse-Dino</b> E,Sr,4 <b>°Kräuterquark</b> M <b>°Salzkartoffeln</b> <b>°Pudding</b> M,1	<b>°Penne</b> <b>°Lachs-Sahnesoße</b> F,M <b>°Blattsalat</b> <b>°French Dressing</b> E,M,Sf <b>°Frischobst</b>	<b>°Rührei</b> E,M <b>°Schnittlauchsoße</b> M <b>°Dampfkartoffeln</b> <b>°Balkansalat</b> Sf,Sw,8 <b>(Bohnen/Mais/Paprika)</b> <b>°Joghurtdessert</b> M
	kj: 3536 kcal: 845,2	kj: 2890 kcal: 690,7	kj: 2285 kcal: 546,2	kj: 2675 kcal: 639,4	kj: 2437 kcal: 582,6
<b>Dessert</b>	<b>Vanillejoghurt</b> M	<b>Frischobst</b>	<b>Kuhpudding</b> M (Vanille/Schoko)	<b>Frischobst</b>	<b>Orangenquark</b> M
	kj: 351 kcal: 84,0	kj: 204 kcal: 48,8	kj: 345 kcal: 82,6	kj: 204 kcal: 48,8	kj: 412 kcal: 98,4

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 Sulfite | 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!