

# Speiseplan

KW 51 16.12. bis 20.12.2024



| SCHULCATERING   | Montag  | Veggietag   | Mittwoch   | Donnerstag   | Freitag   |
|---|---|---|--|--|---|
| <b>Menü 1</b><br>DGE-Linie  | <b>Tortellini Carne (Rind)</b> G,W<br>Tomatenpesto M,Schf,H1<br>Karottensalat         | <b>Gemüse-Kokoscurry</b> M,Sw,8<br>(Zucchini/Karotte/Paprika)<br>Parboiled Reis (Bio)<br>Gurkensalat      | <b>veg. Steak (auf Milchbasis)</b> G,W,H,E,M,4<br>veget. Bratensoße G,W,S,Sw,1,8<br>Salzkartoffeln<br>Erbsengemüse | <b>Vollkorn-Penne (BIO)</b> G,W<br>Lachswürfel in F,Sr<br>Tomatensoße<br>"Provence"<br>Reibekäse M<br>Blattsalat | <b>Rührei</b> E,M<br>Dampfkartoffeln<br>Sahnemöhrchen 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><br>Bunt- gemischte Alternative  | <b>Tortellini Ricotta-Spinat</b> G,W,M<br>Tomatenpesto M,Schf,H1<br>Karottensalat     | <b>Kaiserschmarrn</b> G,W,E,M<br>Apfelmus 3<br>Zimtucker<br>Gurkenrohkost-Scheiben                        | <b>Geflügel-Cevapcici</b> G,W,E,Sr,Sf<br>Ketchup Sr<br>Salzkartoffeln<br>Erbsengemüse                              | <b>Vollkorn-Penne (BIO)</b> G,W<br>Kräuter-Käsesoße G,W,M<br>Blattsalat E,M,Sf<br>French Dressing                | <b>"Döner-Teller" mit</b><br>Hähnchenfleisch M<br>Knoblauch-Joghurt-Soße<br>Pommes<br>Weißkrautsalat<br>Eisbergsalat                |
|   | 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><br>Gluten-<br>laktose-frei<br><small>*Spuren von Gluten/Lactose können enthalten sein</small> | <b>°Fusilli</b><br>°Tomatenpesto Schf,H1<br>°Karottensalat<br>°Alpro Soja Vanille S,1 | <b>°Milchreis (mit Bio-Reis)</b> M<br>°Apfelmus 3<br>°Zimtucker<br>°Gurkenrohkost-Scheiben<br>°Frischobst | <b>°Gemüse-Dino</b> E,Sr,4<br>°Kräuterquark M<br>°Salzkartoffeln M,1<br>°Pudding                                   | <b>°Penne</b><br>°Lachs-Sahnesoße  F,M<br>°Blattsalat E,M,Sf<br>°French Dressing<br>°Frischobst                  | <b>°Rührei</b> E,M<br>°Schnittlauchsoße M<br>°Dampfkartoffeln<br>°Balkansalat Sf,Sw,8<br>(Bohnen/Mais/Paprika)<br>°Joghurtdessert 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 (Vanille/Schoko)</b> M   | <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 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!