

Speiseplan

KW 3 13.01. bis 17.01.2025



SCHULCATERING	Montag	Dienstag	VeggieTag	Donnerstag	Freitag
Menü 1 DGE-Linie	Vollkorn-Penne (BIO) G,W Kürbissoße G,W,M Farmersalat (Kraut/Karotte/Mais) E,M	Fischstäbchen (Seelachs) G,W,F Salzkartoffeln G,W,M,3,4 Rahmspinat	Gemüsefrikadelle (Möhren, Pastinaken, Erbsen) G,W,E Ajvarrahmssoße M,Sr Couscous G,W,Sr Gurkenrohkost	Würstchengulasch (Geflügel) Sr Parboiled Reis (Bio) Grüne Bohnen	Fusilli (BIO) G,W Tomatenrahmssoße M,Sr Reibekäse M Blattsalat Joghurtdressing M
	kj: 2353 kcal: 562,3	kj: 1723 kcal: 411,8	kj: 1857 kcal: 443,7	kj: 1987 kcal: 475,0	kj: 2368 kcal: 566,1
Menü 2 Bunt- gemischte Alternative	Hähnchengeschnetzeltes M,Sr Vollkorn-Penne (BIO) G,W Farmersalat (Kraut/Karotte/Mais) E,M	Eieromelette E,M Salzkartoffeln G,W,M,3,4 Rahmspinat	Milchreis (mit Bio-Reis) M Zimtucker Gurkenrohkost	Gemüsesuppe (Karotte, Erbse, Sellerie) Sr mit Gabelspaghetti (BIO) G,W Weizenbrötchen G,W	Haschee vom Rind G,W,Sr Fusilli (BIO) G,W Reibekäse M Blattsalat Joghurtdressing M
	kj: 2522 kcal: 602,8	kj: 1454 kcal: 347,6	kj: 1750 kcal: 418,3	kj: 1524 kcal: 364,2	kj: 2590 kcal: 619,1
Menü 3 Gluten- laktose-frei <small>*Spuren von Gluten/Lactose können enthalten sein</small>	°Hähnchengeschnetzeltes °Penne °Farmersalat M °Frischobst	°Seelachs (natur) Sr °Salzkartoffeln °Rahmspinat M °Joghurtdessert M	°Milchreis M °Zimtucker °Gurkenrohkost °Frischobst	°Würstchengulasch (Geflügel) Sr,3,4 °Parboiled Reis (BIO) °Grüne Bohnen °Pudding M,1	°Fusilli °Tomatenrahmssoße M,Sr °Blattsalat °Joghurtdressing M °Frischobst
	kj: 2870 kcal: 685,9	kj: 1397 kcal: 333,8	kj: 1483 kcal: 354,4	kj: 3129 kcal: 747,7	kj: 3186 kcal: 761,4
Dessert	Frischobst	Kirschjoghurt M	Frischobst	Kuhpudding (Vanille/Schoko) M	Frischobst
	kj: 204 kcal: 48,8	kj: 344 kcal: 82,2	kj: 204 kcal: 48,8	kj: 345 kcal: 82,6	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!