

Speiseplan

KW 10 03.03. bis 07.03.2025



SCHULCATERING	Montag	Veggietag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag
Menü 1 DGE-Linie	"Mac and Cheese" (Nudelauf) Brokkoli G,W,M,1	veget. Gyros (auf Sojabasis) Zaziki Parboiled Reis Bio Weißkrautsalat S M BIO	Geflügel-Nürnberger Kartoffelstampf Erbsen - Karotten a la Creme 3,4 M G,W,M	Vollkorn-Penne (BIO) Lachs - Tomatenrahmsoße Reibekäse Blattsalat Kräutervinaigrette BIO G,W F,M,Sr M Sf,Sw,8	Linsensuppe (Karotte, Sellerie, Lauch) Weizenbrötchen Sr G,W
	kj: 2357 kcal: 563,4	kj: 2376 kcal: 568,0	kj: 1816 kcal: 434,1	kj: 2603 kcal: 622,1	kj: 1604 kcal: 383,4
Menü 2 Bunt- gemischte Alternative	Nudel - Putenschinken - Auflauf Brokkoli G,W,M,1,2,3,4	American Pancake Vanillesoße Rohkost (Gurke/Kohlrabi) G,W,E,M M	Gemüse-Nuggets (Mais, Karotte, Pastinake) Kartoffelstampf Erbsen - Karotten a la Creme G,W,Ge,M M G,W,M	Vollkorn-Penne (BIO) Tomaten-Frischkäsesoße Blattsalat Kräutervinaigrette BIO G,W M,Sr Sf,Sw,8	Rinderfrikadelle Kartoffelgratin Rahmblumenkohl G,W,E,M,Sr,Sf M,Sr,Sw G,W,M
	kj: 2105 kcal: 503,2	kj: 2656 kcal: 634,8	kj: 2027 kcal: 484,6	kj: 2205 kcal: 526,9	kj: 1974 kcal: 471,8
Menü 3 Gluten- laktose-frei <small>*Spuren von Gluten/Lactose können enthalten sein</small>	°Penne "Mac-and-Cheese-Style" °Brokkoli °Alpro Soja Vanille M S,1	°Milchreis (mit Bio-Reis) °Zimtucker °Rohkost (Gurke/Kohlrabi) °Frischobst M	°Geflügel-Nürnberger °Kartoffelstampf °Erbsen - Karottengemüse °Alpro Soja Schoko 3,4 M M S	°Lachs-Tomatenrahmsoße °Penne °Blattsalat °Kräutervinaigrette °Frischobst F,M,Sr Sf,Sw,8	°Linsensuppe °Brötchen °Joghurtdessert Sr S M
	kj: 3233 kcal: 772,7	kj: 2511 kcal: 600,2	kj: 2271 kcal: 542,8	kj: 2607 kcal: 623,1	kj: 1880 kcal: 449,3
Dessert	Vanillejoghurt M	Frischobst	Berliner G,W,E,M	Frischobst	Erdbeerjoghurt M
	kj: 351 kcal: 84,0	kj: 204 kcal: 48,8	kj: 939 kcal: 224,4	kj: 204 kcal: 48,8	kj: 342 kcal: 81,8

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!