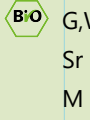
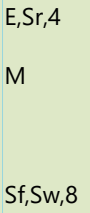
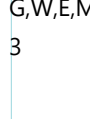
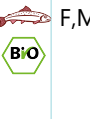
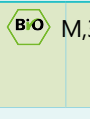
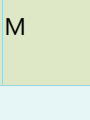


Speiseplan

KW 18 28.04. bis 02.05.2025



SCHULCATERING	Montag	Veggietag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag
Menü 1 DGE-Linie	Putenoberkeule Geflügelsoße Parboiled Reis Bio Kaisergemüse (Brokkoli, Karotte, Blumenkohl)  G,W,M,Sr	Vollkorn-Penne (BIO) Arrabiatasoße Reibekäse Gurkensalat  G,W Sr M	Gemüse-Dino (Blumenkohl/Erbse/Karotte) Schnittlauchdip Salzkartoffeln Eisbergsalat Vinaigrette  E,Sr,4 M Sf,Sw,8	Feiertag: 1. Mai	Lachswürfel in Dill-Senfsoße Zartweizen Erb sengemüse  G,W,F,M,Sf G,W
	kJ: 2192 kcal: 523,9	kJ: 2169 kcal: 518,3	kJ: 1403 kcal: 335,3	kJ: 0 kcal: 0,0	kJ: 1795 kcal: 429,0
Menü 2 Bunt- gemischte Alternative	veg. Schnitzel (auf Milchbasis) Parboiled Reis Bio Kaisergemüse (Brokkoli, Blumenkohl, Karotte) in Rahm  G,W,H,E,M,4 G,W,M	Kaiserschmarrn Apfelmus Zimtucker Gurkenrohkost-Scheiben  G,W,E,M 3	"Döner-Teller" mit Hähnchenfleisch Weißkrautsalat Eisbergsalat Gurkenstücke Knoblauch-Joghurt-Soße  M		veg. Steak (auf Milchbasis) Kräuter-Käsesoße Zartweizen Erb sengemüse  G,W,H,E,M,4 G,W,M G,W
	kJ: 1760 kcal: 420,6	kJ: 2801 kcal: 669,4	kJ: 2093 kcal: 500,3	kJ: 0 kcal: 0,0	kJ: 1686 kcal: 403,0
Menü 3 Gluten- laktose-frei *Spuren von Gluten/Lactose können enthalten sein	°Putenoberkeule °Geflügelsoße °Parboiled Reis (BIO) °Kaisergemüse (Brokkoli, Karotte, Blumenkohl) °Joghurtdessert  M	°Penne °Tomatensoße °Gurkensalat °Frischobst  Sr	°Hähnchenbrustfilet °helle Soße °Salzkartoffeln °Eisbergsalat °Vinaigrette °Pudding  M Sf,Sw,8 M,1		°Lachs-Sahnesoße °Parboiled Reis (BIO) °Erb sengemüse °Frischobst  F,M
	kJ: 2721 kcal: 650,3	kJ: 2320 kcal: 554,4	kJ: 2258 kcal: 539,7	kJ: 0 kcal: 0,0	kJ: 2366 kcal: 565,4
Dessert	Apfelquark  M,3	Frischobst	Kuhpudding (Vanille/Schoko)  M		Frischobst
	kJ: 327 kcal: 78,1	kJ: 204 kcal: 48,8	kJ: 345 kcal: 82,6	kJ: 0 kcal: 0,0	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 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!