

Speiseplan

KW 20 12.05. bis 16.05.2025



SCHULCATERING	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	VeggieTag
Menü 1 DGE-Linie	veg. Würfelchen (auf Milchbasis) in Rahmsoße Knöpfe Baby-Möhren	Lachs-Sahnesoße Dampfkartoffeln Erbsengemüse	Vollkorn-Penne (BIO) Spinatrahmsoße Paprikasalat	Hähnchenschenkel Ketchup Salzkartoffeln Blattsalat Kräutervinaigrette	Grießbrei Rohkost (Gurke/Karotte)
	G,W,H,E,M,Sr,4 G,W,E	G,W,F,M	G,W G,W,M Sr,Sf,Sw,8	Sr Sf,Sw,8	G,W,M
Menü 2 Bunt- gemischte Alternative	Hähnchenschnitzel Rahmsoße Knöpfe Baby-Möhren	Gemüsefrikadelle (Möhren, Pastinaken, Erbsen) Dillsoße Dampfkartoffeln Erbsengemüse	Kalbsrahmgulasch Vollkorn-Penne (BIO) Paprikasalat	Soja-Nuggets Ketchup Salzkartoffeln Blattsalat Kräutervinaigrette	Veggiefrikassee (mit veg. Würfelchen auf Milchbasis) Parboiled Reis (Bio) Brokkoli
	G,W,E G,W,M,Sr G,W,E	G,W,E G,W,M	M,Sr,2,3 G,W Sr,Sf,Sw,8	G,W,S Sr Sf,Sw,8	G,W,H,E,M,4
Menü 3 Gluten- laktose-frei *Spuren von Gluten/Lactose können enthalten sein	°Penne °Tomaten-Frischkäsesoße °Baby-Möhren °Joghurtdessert	°Lachs-Sahnesoße °Parboiled Reis (BIO) °Erbsengemüse °Frischobst	°Kalbsgulasch °Penne °Paprikasalat °Joghurtdessert	°Hähnchenkeule °Ketchup °Salzkartoffeln °Blattsalat °Kräutervinaigrette °Soja-Pudding (Vanille)	°Polenta-Grießbrei °Zimtzucker °Rohkost (Gurke/Karotte) °Frischobst
	M,Sr M	F,M	Sr Sr,Sf,Sw,8 M	Sr Sf,Sw,8 S,1	M
Dessert	Zitronenjoghurt	Frischobst	Erdbeer-Rhabarberquark	Mangojoghurt	Frischobst
	M		M	M	
	kJ: 2078 kcal: 496,5	kJ: 1317 kcal: 314,7	kJ: 2057 kcal: 491,5	kJ: 2090 kcal: 499,6	kJ: 1244 kcal: 297,4
	kJ: 2138 kcal: 511,0	kJ: 1452 kcal: 347,0	kJ: 2360 kcal: 564,2	kJ: 1933 kcal: 462,0	kJ: 1777 kcal: 424,7
	kJ: 2602 kcal: 621,9	kJ: 2366 kcal: 565,4	kJ: 2912 kcal: 695,9	kJ: 2461 kcal: 588,1	kJ: 2314 kcal: 552,9
	kJ: 333 kcal: 79,7	kJ: 204 kcal: 48,8	kJ: 396 kcal: 94,8	kJ: 333 kcal: 79,7	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!