

Speiseplan

KW 17 20.04. bis 24.04.2026



SCHULCATERING	Montag	Dienstag	Veggietag	Donnerstag	Freitag
Menü 1 DGE-Linie	Pizza "Margherita" G,W,M Coleslaw (amerikanischer Kraut-Karottensalat) E,M,3	Hähnchenbrust M,Sr Paprikasoße G,W,Sr Couscous Grüne Bohnen	Vollkornspaghetti (BIO) G,W Tomatensoße Sr Reibekäse M Eisbergsalat French Dressing E,M,Sf	Fischstäbchen (Seelachs) G,W,F paniert) Kartoffelstampf M Rahmspinat G,W,M,3,4	Veggie-Gulasch (mit veg. Würfelchen auf Milchbasis) G,W,H,E,M,Sr,4 Parboiled Reis (Bio) M Gurkensalat mit Joghurt M
	kj: 2146 kcal: 512,9	kj: 1757 kcal: 419,9	kj: 1859 kcal: 444,3	kj: 1984 kcal: 474,2	kj: 1729 kcal: 413,3
Menü 2 Bunt-gemischte Alternative	Nudel - Putenschinken - Auflauf G,W,M,1,2,3,4 Coleslaw (amerikanischer Kraut-Karottensalat) E,M,3	veg. Steak (auf Milchbasis) G,W,H,E,M,4 Paprikasoße M,Sr Couscous G,W,Sr Grüne Bohnen	American Pancake G,W,E,M Vanillesoße M Zimtzucker Gurkenrohkost-Scheiben	Rote-Bete-Sticks (paniert) G,W,M Kartoffelstampf M Rahmspinat G,W,M,3,4	Rindergeschnetzeltes (Paprika, Mais) G,W,M,Sr Parboiled Reis (Bio) M Gurkensalat mit Joghurt M
	kj: 2184 kcal: 521,9	kj: 1712 kcal: 409,3	kj: 2836 kcal: 677,9	kj: 2057 kcal: 491,6	kj: 1780 kcal: 425,3
Menü 3 Gluten-laktose-frei <small>*Spuren von Gluten/Lactose können enthalten sein</small>	°Pizza "Margherita" S,M °Karotten-Krautsalat °Frischobst	°Hähnchenbrustfilet M,Sr °Paprikasoße °Dampfkartoffeln °Grüne Bohnen °Joghurtdessert M	°Spaghetti °Tomatensoße Sr °Eisbergsalat °French Dressing E,M,Sf °Frischobst	°Seelachs in Tempurateig F,4 °Kartoffelstampf M °Rahmspinat M °Pudding M,1	°Rindergeschnetzeltes M,Sr,2,3 °Parboiled Reis (BIO) °Gurkensalat mit Joghurt M °Frischobst
	kj: 2491 kcal: 595,4	kj: 1999 kcal: 477,8	kj: 2507 kcal: 599,3	kj: 5513 kcal: 1317,7	kj: 2334 kcal: 557,8
Dessert	Obstkorb (Mischware)	Apfel-Zimtquark M,3	Obst (voraussichtlich Birnen)	Schokoladenpudding M	Obst (voraussichtlich Bananen)
	kj: 204 kcal: 48,8	kj: 359 kcal: 85,9	kj: 326 kcal: 78,0	kj: 347 kcal: 83,0	kj: 715 kcal: 171,0

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.

Wir verwenden Lebensmittel in Bio-Qualität. Diese sind auf dem Speiseplan tagesaktuell mit "Bio" gekennzeichnet. Die eingesetzten und gekennzeichneten Bio-Zutaten sind von der Öko-Kontrollstelle ABCERT (DE-ÖKO-006) zertifiziert.

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!