

Speiseplan

KW 18 27.04. bis 01.05.2026



SCHULCATERING	Montag	Dienstag	Veggietag	Donnerstag	Freitag
Menü 1 DGE-Linie	"Mac and Cheese" (Nudelauf mit Bio-Makkaroni) Karottensalat G,W,M,1	Hähnchen-Nuggets (paniert) Salzkartoffeln Erbsen - Karotten a la Creme G,W,M	Rote Linsen-Kürbissuppe Fladenbrot M G	Lachs - Tomatenrahmsauce Vollkorn-Penne (BIO) Blattsalat Kräutervinaigrette F,M,Sr G,W Sf,Sw,8	Feiertag: 1. Mai
	kj: 2554 kcal: 610,4	kj: 1768 kcal: 422,6	kj: 1281 kcal: 306,3	kj: 2297 kcal: 549,1	kj: 0 kcal: 0,0
Menü 2 Bunt-gemischte Alternative	Cannelloni (Rind) in Tomatenrahm Karottensalat G,W,E,M,Sr	Gemüse-Nuggets (Mais, Karotte, Pastinake; paniert) Salzkartoffeln Erbsen - Karotten a la Creme G,W,M G,W,M	veg. Würfelchen (auf Milchbasis) in Rahmsauce Couscous Rote-Bete-Salat G,W,H,E,M,Sr,4 G,W,Sr 5	Milchreis Apfelmus Zimtucker Rohkost (Karotte/Paprika) M 3	
	kj: 2293 kcal: 548,1	kj: 1842 kcal: 440,2	kj: 2081 kcal: 497,4	kj: 2055 kcal: 491,0	kj: 0 kcal: 0,0
Menü 3 Gluten-laktose-frei <small>*Spuren von Gluten/Lactose können enthalten sein</small>	°Penne "Mac-and-Cheese-Style" °Karottensalat °Joghurt dessert M M	°Hähnchenbrustfilet °Ketchup °Salzkartoffeln °Erbsen - Karottengemüse °Frischobst Sr M	°Linsensuppe °Brötchen °Joghurt dessert Sr S M	°Milchreis °Apfelmus °Zimtucker °Rohkost (Karotte/Paprika) °Frischobst M 3	
	kj: 3471 kcal: 829,7	kj: 1617 kcal: 386,6	kj: 1880 kcal: 449,3	kj: 2948 kcal: 704,5	kj: 0 kcal: 0,0
Dessert	Erdbeeryoghurt M	Obst (voraussichtlich Äpfel)	Mandarinenquark M	Obst (voraussichtlich Bananen)	
	kj: 355 kcal: 84,9	kj: 527 kcal: 126,0	kj: 281 kcal: 67,1	kj: 715 kcal: 171,0	kj: 0 kcal: 0,0

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 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!