

# Speiseplan

KW 19 04.05. bis 08.05.2026



SCHULCATERING	Montag	Dienstag	Veggietag	Donnerstag	Freitag
<b>Menü 1</b> DGE-Linie	Rahmsoße Knöpfe Gurkensalat G,W,M,Sr G,W,E	Backfisch (Seelachs paniert) Salzkartoffeln Rahmbrokkoli G,W,F G,W,M	Gemüse-Köttbullar (Erbsen/Mais) Tomatensoße Parboiled Reis Bio Paprikasalat Vinaigrette E Sr BIO Sf,Sw,8	Vollkorn-Fusilli (BIO) Rote Linsen - Bolognese Reibekäse Eisbergsalat Joghurtdressing BIO G,W M M	Hähnchenschenkel Ketchup Dampfkartoffeln Kaisergemüse (Brokkoli, Karotte, Blumenkohl) Sr
	kj: 2061 kcal: 492,6	kj: 1565 kcal: 374,0	kj: 1698 kcal: 405,9	kj: 2233 kcal: 533,8	kj: 2025 kcal: 484,1
<b>Menü 2</b> Bunt- gemischte Alternative	Hähnchengeschnetzeltes Knöpfe Gurkensalat M,Sr G,W,E	Spargelcremesuppe Croutons Weizenbrötchen G,W,M G,W G,W	Pfannkuchen Vanillesoße Zimtzucker Rohkost (Karotte/Kohlrabi) G,W,E,M M	Vollkorn-Fusilli (BIO) Bolognese (Rind) Reibekäse Eisbergsalat Joghurtdressing BIO G,W Sr M M	Veggiefrikassee (mit veg. Würfelchen auf Milchbasis) Dampfkartoffeln Kaisergemüse (Brokkoli, Karotte, Blumenkohl) G,W,H,E,M,4
	kj: 2128 kcal: 508,6	kj: 1879 kcal: 449,1	kj: 2274 kcal: 543,5	kj: 2221 kcal: 530,8	kj: 1279 kcal: 305,7
<b>Menü 3</b> Gluten- laktose-frei <small>*Spuren von Gluten/Lactose können enthalten sein</small>	°Hähnchengeschnetzeltes °Penne °Gurkensalat °Frischobst	°Seelachs in Tempurateig °Salzkartoffeln °Brokkoli a la Creme °Joghurtdessert F,4 M M	°Röstiecken °Kräuterquark °Paprikasalat °Vinaigrette °Frischobst M Sr,Sf,Sw,8 Sf,Sw,8	°Fusilli °Bolognese (Rind) °Eisbergsalat °Joghurtdressing °Soja-Pudding (Vanille) Sr M S,1	°Hähnchenkeule °Ketchup °Dampfkartoffeln °Kaisergemüse (Brokkoli, Karotte, Blumenkohl) °Frischobst Sr
	kj: 2628 kcal: 628,0	kj: 4842 kcal: 1157,3	kj: 2264 kcal: 541,0	kj: 3282 kcal: 784,4	kj: 2114 kcal: 505,2
<b>Dessert</b>	Obstkorb (Mischware)	Erdbeer-Rhabarberquark M	Obst (voraussichtlich Birnen)	Vanillejoghurt M	Obst (voraussichtlich Honigmelone)
	kj: 204 kcal: 48,8	kj: 396 kcal: 94,8	kj: 326 kcal: 78,0	kj: 363 kcal: 86,8	kj: 33 kcal: 7,9

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!