

Speiseplan

KW 6 02.02. bis 06.02.2026



SCHULCATERING	Montag	Dienstag	Veggietag	Donnerstag	Freitag
Menü 1 DGE-Linie	"Mac and Cheese" (Nudelauflauf mit Bio-Makkaroni) Farmersalat (Kraut/Karotte/Mais) G,W,M,1 E,M	Salzkartoffeln Kräuterquark Blattsalat Kräutervinaigrette M Sf,Sw,8	Linsensuppe (Karotte, Sellerie, Lauch) Körnerbrötchen Sr G,W,R,Ge,H,Ss	Lachs - Tomatenrahmsoße Vollkorn-Penne (BIO) Karottensalat F,M,Sr G,W	Geflügel-Nürnberger Kartoffelstampf Erbsen - Karotten a la Creme 3,4 M G,W,M
	kJ: 2604 kcal: 622,3	kJ: 1524 kcal: 364,3	kJ: 1853 kcal: 442,8	kJ: 2454 kcal: 586,6	kJ: 1817 kcal: 434,3
Menü 2 Bunt- gemischte Alternative	Nudel-Rinderhackfleisch-Al (mit Bio-Fusilli) Farmersalat (Kraut/Karotte/Mais) G,W,M,Sr E,M	Rinderhackbällchen Tomatensoße Salzkartoffeln Blattsalat Kräutervinaigrette Sr Sf,Sw,8	Käsespätzle Röstzwiebel Gurkensalat G,W,E,M G,W	Milchreis (mit Bio-Reis) Kirschoße Zimtucker Rohkost (Karotte/Paprika) M	Soja-Nuggets (paniert) Kartoffelstampf Erbsen - Karotten a la Creme G,W,S M G,W,M
	kJ: 2251 kcal: 538,0	kJ: 1929 kcal: 461,1	kJ: 3010 kcal: 719,4	kJ: 1857 kcal: 443,7	kJ: 2134 kcal: 510,0
Menü 3 Gluten- laktose-frei *Spuren von Gluten/Lactose können enthalten sein	°Penne "Mac-and-Cheese-Style" °Farmersalat °Joghurtdessert M M M	°Rinderhackbällchen °Tomatensoße °Salzkartoffeln °Blattsalat °Kräutervinaigrette °Frischobst Sr Sf,Sw,8	°Linsensuppe °Brötchen ° Soja-Pudding (Schoko) Sr S S	°Lachs-Tomatenrahmsoße °Penne °Karottensalat °Frischobst F,M,Sr	°Geflügel-Nürnberger °Ketchup °Kartoffelstampf °Erbsen - Karottengemüse °Joghurtdessert 3,4 Sr M M M
	kJ: 3469 kcal: 829,2	kJ: 1630 kcal: 389,6	kJ: 1883 kcal: 450,0	kJ: 2778 kcal: 664,1	kJ: 2302 kcal: 550,3
Dessert	Apfel-Zimtquark M,3	Obst (voraussichtlich Äpfel)	Schokoladenpudding M	Obst (voraussichtlich Bananen)	Zitronenjoghurt M
	kJ: 359 kcal: 85,9	kJ: 527 kcal: 126,0	kJ: 347 kcal: 83,0	kJ: 715 kcal: 171,0	kJ: 333 kcal: 79,7

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!