

Speiseplan

KW 7 09.02. bis 13.02.2026



SCHULCATERING	Montag	Dienstag	Veggie-tag	Donnerstag	Freitag
Menü 1 DGE-Linie	Tortellini Carne (Rind) Arrabiatasoße Coleslaw (amerikanischer Kraut-Karottensalat) G,W Sr E,M,3	Backfisch (Seelachs paniert) Joghurtremoulade Salzkartoffeln Gurkensalat mit Joghurt G,W,F E,M,5 M	Veggiefrikassee (mit veg. Würfelchen auf Milchbasis) Zartweizen Brokkoli G,W,H,E,M,4 G,W	Vollkorn-Fusilli (BIO) Rote Linsen - Bolognese Reibekäse Eisbergsalat Joghurtdressing G,W M M	Gemüse-Kokoscurry (Zucchini/Karotte/Paprika) Parboiled Reis (Bio) Karotten-Apfel-Salat M,Sw,8
	kJ: 2800 kcal: 669,3	kJ: 1600 kcal: 382,3	kJ: 1673 kcal: 399,8	kJ: 2233 kcal: 533,8	kJ: 1840 kcal: 439,8
Menü 2 Bunt- gemischte Alternative	Tortellini Ricotta-Spinat Basilikum-Pesto Coleslaw (amerikanischer Kraut-Karottensalat) G,W,M M,Schf,H1 E,M,3	Gemüsesuppe (Karotte, Erbse, Sellerie) mit Buchstabennudeln Roggenbrötchen Sr G,W,E G,W,R,Ge	Pfannkuchen Apfelmus Zimtzucker Rohkost (Karotte/Kohlrabi) G,W,E,M 3	Vollkorn-Fusilli (BIO) Bolognese (Rind) Reibekäse Eisbergsalat Joghurtdressing G,W Sr M M	Überback. Hähnchenbrust in Sahnesoße mit Käse gratiniert, Parboiled Reis Bio Karotten-Apfel-Salat G,W,M M
	kJ: 3926 kcal: 938,3	kJ: 1613 kcal: 385,5	kJ: 2224 kcal: 531,5	kJ: 2221 kcal: 530,8	kJ: 2041 kcal: 487,9
Menü 3 Gluten- laktose-frei *Spuren von Gluten/Lactose können enthalten sein	°Spaghetti °Basilikum-Pesto °Karotten-Krautsalat °Frischobst Schf,H1	°Seelachs in Tempurateig °Petersiliensoße °Salzkartoffeln °Gurkensalat mit Joghurt °Joghurtdessert F,4 M M M	°Polenta-Grießbrei °Apfelmus °Zimtzucker °Rohkost (Karotte/Kohlrabi) °Frischobst M 3	°Fusilli °Rote Linsen - Bolognese °Eisbergsalat °Joghurtdressing °Pudding M M,1	°Gemüse-Kokoscurry °Parboiled Reis (BIO) °Karotten-Apfel-Salat °Frischobst M,Sw,8
	kJ: 3755 kcal: 897,4	kJ: 5053 kcal: 1207,6	kJ: 2701 kcal: 645,5	kJ: 3604 kcal: 861,4	kJ: 2497 kcal: 596,8
Dessert	Obstkorb (Mischware)	Vanillequark M	Obst (voraussichtlich Clementinen)	Grießpudding G,W,M	Obst (voraussichtlich Birnen)
	kJ: 204 kcal: 48,8	kJ: 386 kcal: 92,2	kJ: 209 kcal: 50,0	kJ: 435 kcal: 104,1	kJ: 326 kcal: 78,0

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!