

Speiseplan

KW 3 16.01. bis 20.01.2023



SCHULCATERING	Montag	VeggieTag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag					
Menü 1 <i>DGE-Linie</i>	Gnocchi Tomatenpesto Karottensalat	G,W,E M,Schf,H1	Rührei Dampfkartoffeln Kaisergemüse (Brokkoli, Blumenkohl, Karotte) in Rahm	E,M G,W,M	Lachs-Sahnesoße Spaghetti (BIO) Blattsalat Honig-Senfdressing	G,W,F,M G,W Sf	Rindergeschnetztes Nurreis (BIO) Farmersalat (Kraut/Karotte/Mais)	G,W,M,Sr,2,3 E,M	veg. Nuggets (auf Weizenbasis) Ketchup Kartoffelstampf Erbsengemüse	G,W Sr M
	kj: 2508 kcal: 599,4	kj: 1709 kcal: 408,3	kj: 2312 kcal: 552,5	kj: 1801 kcal: 430,4	kj: 2067 kcal: 494,0					
Menü 2 <i>Bunt-gemischte Alternative</i>	Cannelloni (Rind) in Tomatenrahm mit Käse gratiniert Karottensalat	G,W,E,Sr M,Sr M	"Green Oat"-Bratling (Haferflocken, Spinat) Röstiecken Kaisergemüse (Brokkoli, Blumenkohl, Karotte) in Rahm	G,W,H G,W,M	Mini Frühlingsrolle Süß-Sauer-Soße Parboiled Reis (BIO) Blattsalat Honig-Senfdressing	G,W,E,S,Sr,Sf G,W,S,Sw,8 Sf	Vorsuppe: Tomatensuppe Kaiserschmarrn Vanillesoße Zimtucker	M,Sr G,W,E,M M	Hähnchen-Nuggets Ketchup Pommes Rohkoststicks Paprika	G,W Sr
	kj: 2492 kcal: 595,5	kj: 2330 kcal: 556,8	kj: 2344 kcal: 560,2	kj: 2566 kcal: 613,3	kj: 2033 kcal: 485,8					
Menü 3 <i>Gluten- laktose-frei</i>	°Fusilli °Tomatenpesto °Karottensalat °Alpro Soja Vanille	Schf,H1 S,1	°Rührei °Dampfkartoffeln °Kaisergemüse a la Creme °Frischobst	E,M M	°Spaghetti °Lachs-Sahnesoße °Blattsalat °Honig-Senfdressing °Alpro Soja Vanille	F,M Sf S,1	°Rindergeschnetztes °Nurreis (BIO) °Farmersalat °Frischobst	M,Sr,2,3 M	°Putenbrust nat. °Ketchup °Kartoffelstampf °Erbsengemüse °Pudding	Sr M M,1
	kj: 3536 kcal: 845,2	kj: 2038 kcal: 487,2	kj: 3040 kcal: 726,7	kj: 2062 kcal: 492,8	kj: 2143 kcal: 512,2					
Dessert	Vanillejoghurt	M	Frischobst	Apfel-Zimtquark	M	Frischobst		Stracciatella-Joghurt Schokostreusel	M S	
	kj: 246 kcal: 58,7	kj: 204 kcal: 48,8	kj: 389 kcal: 93,1	kj: 204 kcal: 48,8	kj: 365 kcal: 87,3					

Die Menü-Linie 1 (mit Dessert) entspricht dem „DGE-Qualitätsstandard für die Verpflegung in Schulen“. Diese wurde von der Deutschen Gesellschaft für Ernährung e.V. (DGE) zertifiziert und mit dem DGE-Logo  ausgezeichnet.

Guten Appetit!

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!**