

# Speiseplan

KW 4 23.01. bis 27.01.2023



SCHULCATERING	Montag	Dienstag	Veggietag	Donnerstag	Freitag
<b>Menü 1</b> <i>DGE-Linie</i>	Gabelspaghetti (BIO)  G,W Tomaten-Frischkäsesoße M,Sr Karotten-Apfel-Salat	Fischstäbchen  G,W,F (Seelachs) Joghurtremoulade E,M,5 Salzkartoffeln Gurkensalat	Linsen-Lasagne G,W,E,M,Sr Eisbergsalat Sf,Sw,8 Kräutervinaigrette	Schupfnudeln G,W,E Murmelmöhren in G,W,M Sahnesoße Blattsalat (Karotte/Traube) M Joghurtdressing	Hähnchenbrust  G,W,M,Sr Rahmsoße Naturreis (BIO) Brokkoli
	kj: 107274 kcal: 25639,0	kj: 1764 kcal: 421,6	kj: 2130 kcal: 509,1	kj: 2210 kcal: 528,1	kj: 1753 kcal: 418,9
<b>Menü 2</b> <i>Bunt-gemischte Alternative</i>	Rinderhackbällchen  G,W,4 Tomatensoße Sr Gabelspaghetti (BIO)  G,W Karotten-Apfel-Salat	Polentatasche G,W,M (Spinat/Käse) Kräuter-Dip M Herzogin-Kartoffeln M Gurkensalat	Vorsuppe: G,W,M Brokkolicremesuppe Germknödelchen G,W,E,M Vanillesoße M Zimtucker	Rindermaultaschen in  G,W,E,Sr Brühe Blattsalat (Karotte/Traube) M Joghurtdressing	veg. Schnitzel (auf G,W,H,E,M,4 Milchbasis) Rahmsoße G,W,M,Sr Dampfkartoffeln Brokkoli
	kj: 2768 kcal: 661,5	kj: 2500 kcal: 597,6	kj: 3005 kcal: 718,3	kj: 1629 kcal: 389,4	kj: 1487 kcal: 355,4
<b>Menü 3</b> <i>Gluten-laktose-frei</i>	°Fusilli M,Sr °Tomatenrahmsoße °Karotten-Apfel-Salat °Frischobst	°Kabeljaufilet in  F Tempurateig M °Dillsoße °Salzkartoffeln °Gurkensalat S °Alpro Soja Schoko	°Spaghetti Sr °Rote Linsen - Bolognese °Eisbergsalat Sf,Sw,8 °Kräutervinaigrette °Frischobst	°Röstiecken M °Kräuterquark °Blattsalat (Karotte/Traube) M °Joghurtdressing M °Fruchtjoghurt	°Hähnchenbrustfilet  M mit heller Soße °Naturreis (BIO) °Brokkoli °Frischobst
	kj: 3286 kcal: 785,4	kj: 1881 kcal: 449,6	kj: 2683 kcal: 641,3	kj: 2436 kcal: 582,1	kj: 2143 kcal: 512,2
<b>Dessert</b>	Frischobst	Schokoladenpudding M	Frischobst	Kirschjoghurt M	Frischobst
	kj: 204 kcal: 48,8	kj: 347 kcal: 83,0	kj: 204 kcal: 48,8	kj: 266 kcal: 63,5	kj: 204 kcal: 48,8

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!