

Speiseplan

KW 5 30.01. bis 03.02.2023



SCHULCATERING	Montag	Dienstag	Mittwoch	Veggie-tag	Freitag
Menü 1 DGE-Linie	Makkaroni (BIO) G,W Kürbissoße G,W,M Paprikasalat Sr,Sf,Sw,8	veg. Bratling (auf Weizenbasis) G,W Buttersoße G,W,E,M,4 Dampfkartoffeln Baby-Möhren	Lachs - F,M,Sr Tomatenrahmsoße Vollkorn-Fusilli (BIO) G,W Eisbergsalat Vinaigrette Sf,Sw,8	Champignonragout G,W,M Semmelknödel G,W,E,M Blattsalat Rahmdressing M	Hähnchenfrikassee G,W,M Parboiled Reis (BIO) Erbsengemüse
	kj: 2055 kcal: 491,1	kj: 1874 kcal: 447,9	kj: 2156 kcal: 515,4	kj: 2502 kcal: 598,0	kj: 1618 kcal: 386,7
Menü 2 Bunt-gemischte Alternative	Makkaroni - G,W,M,1,2,3,4 Putenschinken - Auflauf Paprikasalat Sr,Sf,Sw,8	Rinderfrikadelle G,W,E,M,Sr,Sf Ketchup Sr Röstiecken Baby-Möhren	Gebratene Gnocchi G,W,E Arrabiatasoße Sr geriebener Mozzarella M Eisbergsalat Vinaigrette Sf,Sw,8	Vorsuppe: M Kartoffel-Curry-Suppe American Pancake G,W,E,M Heidelbeersoße	Falafelbällchen G,W Kräuter-Joghurt-Soße M Parboiled Reis (BIO) Erbsengemüse
	kj: 2567 kcal: 613,6	kj: 2243 kcal: 536,0	kj: 2756 kcal: 658,6	kj: 2840 kcal: 678,9	kj: 2087 kcal: 498,9
Menü 3 Gluten-laktose-frei	°Penne M °"Mac-and-Cheese-Style" °Paprikasalat Sr,Sf,Sw,8 °Alpro Soja Vanille S,1	°Rinderhacksteak Sr °Ketchup °Dampfkartoffeln °Baby-Möhren °Frischobst	°Lachs - F,M,Sr °Tomatenrahmsoße °Fusilli °Eisbergsalat °Vinaigrette Sf,Sw,8 °Fruchtjoghurt M	°Milchreis (mit Bio-Reis) M °Heidelbeersoße °Zimtucker °Knabberkarotten °Frischobst	°Hähnchenfrikassee M °Parboiled Reis (BIO) °Erbsengemüse °Pudding M,1
	kj: 3290 kcal: 786,3	kj: 1538 kcal: 367,6	kj: 3640 kcal: 869,9	kj: 2701 kcal: 645,6	kj: 2473 kcal: 591,0
Dessert	Zimt-Vanillequark M	Frischobst	Erdbeerjoghurt M	Frischobst	Vanillepudding mit Kirschgrütze M,2
	kj: 411 kcal: 98,2	kj: 204 kcal: 48,8	kj: 249 kcal: 59,5	kj: 204 kcal: 48,8	kj: 395 kcal: 94,5

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!