

Highlight-Woche!

Speiseplan

KW 6 06.02. bis 10.02.2023



SCHULCATERING	Montag	Dienstag	Mittwoch	Veggietag	Freitag
Menü 1 <i>DGE-Linie</i>	Kartoffel-Gulasch Körnerbrötchen Karottensalat M,Sr G,W,R,Ge,H,Ss	Putenbrust nat. Rahmsoße Parboiled Reis (BIO) Blattsalat (Karotte/Traube) Kräutervinaigrette G,W,M,Sr Sf,Sw,8	Vollkornspaghetti (BIO) Rote Linsen - Bolognese Reibekäse Eisbergsalat Joghurtdressing G,W M M	Pizza "Margherita" Gurkensalat G,W,M	Fischstäbchen (Seelachs) Salzkartoffeln Rahmspinat G,W,F G,W,M,3,4
	kJ: 2334 kcal: 557,8	kJ: 1728 kcal: 413,1	kJ: 2036 kcal: 486,7	kJ: 1781 kcal: 425,7	kJ: 1730 kcal: 413,6
Menü 2 <i>Bunt-gemischte Alternative</i>	Geflügelbällchen in Currysoße Pommes Karottensalat G,W,E,M,Sr,S	Vorsuppe: Kürbissuppe Pfannkuchen Apfelmus Zimtucker G,W,M G,W,E,M 3	Vollkornspaghetti (BIO) Bolognese (Rind) Reibekäse Eisbergsalat Joghurtdressing G,W Sr M M	Vorsuppe: Brokkolicremesuppe Grießbrei Erdbeersoße Zimtucker G,W,M G,W,M	veg. Nuggets (auf Weizenbasis) Salzkartoffeln Rahmspinat G,W G,W,M,3,4
	kJ: 2460 kcal: 588,0	kJ: 2665 kcal: 636,8	kJ: 1953 kcal: 466,7	kJ: 2116 kcal: 505,7	kJ: 1928 kcal: 460,8
Menü 3 <i>Gluten-laktose-frei</i>	°Currywurst (Geflügel) °Röstiecken °Karottensalat °Frischobst Sr	°Putenbrust nat. °helle Soße °Parboiled Reis (BIO) °Blattsalat (Karotte/Traube) °Kräutervinaigrette M Sf,Sw,8	°Fusilli °Bolognese (Rind) °Eisbergsalat °Joghurtdressing °Fruchtjoghurt Sr M M	°Pizza "Margherita" °Gurkensalat °Frischobst S,M	°Kabeljaufilet in Tempurateig °Salzkartoffeln °Rahmspinat °Alpro Soja Schoko F M S
	kJ: 2474 kcal: 591,3	kJ: 2005 kcal: 479,2	kJ: 3269 kcal: 781,3	kJ: 2385 kcal: 570,0	kJ: 2069 kcal: 494,4
Dessert	Frischobst	Frischobst	Erdbeerquark	Frischobst	Kuhpudding (Vanille/Schoko)
	kJ: 204 kcal: 48,8	kJ: 204 kcal: 48,8	kJ: 382 kcal: 91,3	kJ: 204 kcal: 48,8	kJ: 345 kcal: 82,6

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!