

Speiseplan

KW 26 24.06. bis 28.06.2024



| SCHULCATERING | Montag | Veggietag | Mittwoch | Donnerstag | Freitag | |
|--|--|------------------------|--|--|---|--|
| Menü 1 <i>DGE-Linie</i> | Puten-Sahnesoße Knöpfe Karotten-Mais-Salat | G,W,E,M,2,3,4 G,W,E | Linsencurry Naturreis (Bio) Grüne Bohnen | G,W G,D,Sr M M | Brokkoli-Kartoffel-Gratin Blattsalat French Dressing | G,W,F G,W,M,3,4 |
| | kj: 2183 kcal: 521,7 | kj: 2174 kcal: 519,6 | kj: 2453 kcal: 586,2 | kj: 1267 kcal: 302,8 | kj: 1747 kcal: 417,6 | |
| Menü 2 <i>Bunt-gemischte Alternative</i> | Tortellini Ricotta-Spinat Gemüse-Sahnesoße (Karotte/Lauch/Sellerie) Karotten-Mais-Salat | G,W,M G,W,E,M,Sr,4 | American Pancake Vanillesoße Zimtucker Snacktomaten | Rinderhackbällchen in Tomatenrahmsauce mit Mozzarella überbacken Knöpfe Gurkensalat mit Joghurt | Hot Dog (Geflügel) Wedges Knoblauchdip - natur Blattsalat French Dressing | Gemüestabchen (Karotte, Mais, Brokkoli) Salzkartoffeln Ketchup Rahmspinat |
| | kj: 3051 kcal: 729,2 | kj: 2700 kcal: 645,4 | kj: 2847 kcal: 680,3 | kj: 2490 kcal: 595,1 | kj: 1797 kcal: 429,6 | |
| Menü 3 <i>Gluten-laktose-frei</i> <small>*Spuren von Gluten/Lactose können enthalten sein</small> | °Spaghetti °Tomatenrahmsauce °Karotten-Mais-Salat °Alpro Soja Vanille | M,Sr S,1 | °Linsencurry °Naturreis (BIO) °Grüne Bohnen °Frischobst | °Penne °Bolognese (Rind) °Gurkensalat mit Joghurt °Alpro Soja Schoko | °Gemüse-Dino °helle Soße °Dampfkartoffeln °Eisbergsalat °French Dressing °Frischobst | °Seelachs in Tempurateig °Salzkartoffeln °Rahmspinat °Joghurtdessert |
| | kj: 3185 kcal: 761,3 | kj: 2683 kcal: 641,2 | kj: 2762 kcal: 660,2 | kj: 1915 kcal: 457,7 | kj: 5006 kcal: 1196,4 | |
| Dessert | Vanillejoghurt | M | Frischobst | Kuhpudding (Vanille/Schoko) | Frischobst | Zitronenjoghurt |
| | kj: 251 kcal: 60,1 | kj: 204 kcal: 48,8 | kj: 345 kcal: 82,6 | kj: 204 kcal: 48,8 | kj: 236 kcal: 56,3 | |

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!