

Speiseplan

KW 27 01.07. bis 05.07.2024



SCHULCATERING	Montag	Dienstag	Mittwoch	VeggieTag	Freitag
Menü 1 <i>DGE-Linie</i>	Rindergeschnetzeltes "Stroganoff Art" (mit Gurken und Senf) Gnocchi Paprikasalat G,W,M,Sr,Sf,5 G,W,E Sr,Sf,Sw,8 kJ: 2471 kcal: 590,6	Linsensuppe mit Süßkartoffelwürfeln Roggenbrötchen Sr G,W,R,Ge kJ: 1812 kcal: 433,1	Lachswürfel in Honig-Senf-Soße Dampfkartoffeln Blattsalat Kräutervinaigrette G,W,F,M,Sf Sf,Sw,8 kJ: 1475 kcal: 352,5	Vollkorn-Fusilli (BIO) Arrabiatasoße Reibekäse Rohkost (Gurke/Karotte) G,W Sr M kJ: 2108 kcal: 503,9	Falafelbällchen Zaziki Parboiled Reis Bio Weißkrautsalat G,W M kJ: 1963 kcal: 469,2
	Menü 2 <i>Bunt-gemischte Alternative</i>	Gnocchi-Tomaten-Auflauf Paprikasalat G,W,M,Sr Sr,Sf,Sw,8 kJ: 1909 kcal: 456,2	Geflügelwiener Ketchup Bunter Kartoffelsalat mit Paprika & Gurke 2,3,4 Sr 1,2 kJ: 1890 kcal: 451,7	Gekochte Eier milde Senfsoße Dampfkartoffeln Kräutervinaigrette Blattsalat E G,W,M,Sf Sf,Sw,8 kJ: 1635 kcal: 390,7	Schupfnudeln Apfelmus Zimtucker Rohkost (Gurke/Karotte) G,W,E 3 kJ: 2399 kcal: 573,3
Menü 3 <i>Gluten-laktose-frei</i> *Spuren von Gluten/Lactose können enthalten sein	°Rindergeschnetzeltes °Fusilli °Paprikasalat °Frischobst M,Sr,2,3 Sr,Sf,Sw,8 kJ: 3152 kcal: 753,4	°Linsensuppe °Brötchen °Frischobst Sr S kJ: 1653 kcal: 395,1	°Lachs-Sahnesoße °Dampfkartoffeln °Blattsalat °Honig-Senfdressing °Pudding F,M Sf M,1 kJ: 2120 kcal: 506,7	°Spaghetti °Tomatenrahmsauce °Rohkost (Gurke/Karotte) °Frischobst M,Sr kJ: 2707 kcal: 647,0	°Maiskolben °Zaziki-L °Parboiled Reis (BIO) °Weißkrautsalat °Joghurt dessert M M kJ: 2885 kcal: 689,6
Dessert	Frischobst kJ: 204 kcal: 48,8	Frischobst kJ: 204 kcal: 48,8	Bananenquark M,3 kJ: 418 kcal: 99,9	Frischobst kJ: 204 kcal: 48,8	Schokokuchen G,W,E kJ: 971 kcal: 232,0

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!