

# Speiseplan

KW 46 13.11. bis 17.11.2023



SCHULCATERING	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Veggietag
<b>Menü 1</b> <i>DGE-Linie</i>	<b>Hähnchenschnitzel (paniert)</b> <b>Geflügelsoße</b> <b>Salzkartoffeln</b> <b>Baby-Möhren</b>	<b>Penne (BIO)</b> <b>Mangoldsoße</b> <b>Blattsalat</b> <b>Vinaigrette</b>	<b>Seelachswürfel in Zitronensoße</b> <b>Naturreis (Bio)</b> <b>Grüne Bohnen</b>	<b>Champignonragout</b> <b>Semmelknödel</b> <b>Apfel-Rotkohl</b>	<b>Gnocchi</b> <b>Tomatenpesto</b> <b>Gurkenrohkost-Scheiben</b>
	kJ: 1521 kcal: 363,5	kJ: 2286 kcal: 546,3	kJ: 1973 kcal: 471,5	kJ: 2547 kcal: 608,8	kJ: 2170 kcal: 518,5
<b>Menü 2</b> <i>Bunt-gemischte Alternative</i>	<b>veg. Schnitzel (auf Milchbasis)</b> <b>veget. Bratensoße</b> <b>Salzkartoffeln</b> <b>Baby-Möhren</b>	<b>Penne (BIO)</b> <b>Puten-Sahnesoße</b> <b>Blattsalat</b> <b>Vinaigrette</b>	<b>Veggie-Gulasch (mit veg. Würfelchen auf Milchbasis)</b> <b>Naturreis Bio</b> <b>Grüne Bohnen</b>	<b>Rinderrahmbraten</b> <b>Bratensoße (Rind)</b> <b>Semmelknödel</b> <b>Apfel-Rotkohl</b>	<b>Reibekuchen</b> <b>Apfelmus</b> <b>Gurkenrohkost-Scheiben</b>
	kJ: 1395 kcal: 333,4	kJ: 2332 kcal: 557,5	kJ: 1515 kcal: 362,1	kJ: 3534 kcal: 844,6	kJ: 2594 kcal: 620,0
<b>Menü 3</b> <i>Gluten-laktose-frei</i> <small>*Spuren von Gluten/Lactose können enthalten sein</small>	<b>°Geflügelwiener</b> <b>°Ketchup</b> <b>°Salzkartoffeln</b> <b>°Baby-Möhren</b> <b>°Frischobst</b>	<b>°Putenbrust nat.</b> <b>°helle Soße</b> <b>°Röstiecken</b> <b>°Blattsalat</b> <b>°Vinaigrette</b> <b>°Alpro Soja Schoko</b>	<b>°Seelachswürfel in Zitronensoße</b> <b>°Naturreis (BIO)</b> <b>°Grüne Bohnen</b> <b>°Frischobst</b>	<b>°Champignonragout</b> <b>°Fusilli</b> <b>°Gurkensalat</b> <b>°Pudding</b>	<b>°Reibekuchen</b> <b>°Apfelmus</b> <b>°Gurkenrohkost-Scheiben</b> <b>°Frischobst</b>
	kJ: 1968 kcal: 470,4	kJ: 2236 kcal: 534,4	kJ: 2353 kcal: 562,3	kJ: 3459 kcal: 826,7	kJ: 2063 kcal: 493,0
<b>Dessert</b>	<b>Frischobst</b>	<b>Mandelquark</b>	<b>Frischobst</b>	<b>Vanillepudding</b> <b>Kirschgrütze</b>	<b>Frischobst</b>
	kJ: 204 kcal: 48,8	kJ: 492 kcal: 117,7	kJ: 204 kcal: 48,8	kJ: 417 kcal: 99,6	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!