

Speiseplan

KW 47 20.11. bis 24.11.2023



SCHULCATERING	Montag	Veggie tag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag	
Menü 1 <i>DGE-Linie</i>	Tortellini Ricotta-Spinat Friskäsesoße Karotten-Mais-Salat	G,W,M G,W,M	Linsensuppe mit Süßkartoffelwürfeln Roggenbrötchen	Vollkorn-Fusilli (BIO) Arrabiatasoße Reibekäse Blattsalat Honig-Senfdressing	Rindfleisch-Ragout mit Paprika Kartoffelknödel Weißkrautsalat	Lachs-Sahnesoße Parboiled Reis (Bio) Eisbergsalat Kräutervinaigrette
	kj: 3417 kcal: 816,7	kj: 1812 kcal: 433,1	kj: 2291 kcal: 547,6	kj: 1589 kcal: 379,7	kj: 1948 kcal: 465,5	
Menü 2 <i>Bunt-gemischte Alternative</i>	Tortellini Carne (Rind) Friskäsesoße Karotten-Mais-Salat	G,W G,W,M	Vorsuppe: Brokkolicremesuppe American Pancake Zimtkirschen	Rinderfrikadelle Bratensoße-(Rind) Spätzle (BIO) Blattsalat Honig-Senfdressing	veg. Ragout (mit veg. Würfeln auf Milchbasis und Paprika) Kartoffelknödel Weißkrautsalat	Falafelbällchen Kräuter-Joghurt-Soße Parboiled Reis Bio Eisbergsalat Kräutervinaigrette
	kj: 3370 kcal: 805,4	kj: 3297 kcal: 788,0	kj: 2316 kcal: 553,5	kj: 1226 kcal: 292,9	kj: 2038 kcal: 487,1	
Menü 3 <i>Gluten-laktose-frei</i> <small>*Spuren von Gluten/Lactose können enthalten sein</small>	°Penne "Mac-and-Cheese-Style" °Karotten-Mais-Salat °Joghurtdessert	M M	°Linsensuppe mit Süßkartoffelwürfeln °Brötchen °Frischobst	°Spaghetti °Tomatensoße °Blattsalat °Honig-Senfdressing °Alpro Soja Vanille	°Rindfleisch-Ragout mit Paprika °Dampfkartoffeln °Weißkrautsalat °Frischobst	°Lachs-Sahnesoße °Parboiled Reis (BIO) °Eisbergsalat °Kräutervinaigrette °Pudding
	kj: 3417 kcal: 816,7	kj: 1797 kcal: 429,5	kj: 2762 kcal: 660,0	kj: 1579 kcal: 377,3	kj: 2870 kcal: 685,9	
Dessert	Erdbeeryoghurt	M	Frischobst	Aprikosenquark	Frischobst	Schokokuchen
	kj: 271 kcal: 64,8	kj: 204 kcal: 48,8	kj: 373 kcal: 89,2	kj: 204 kcal: 48,8	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!