

Speiseplan

KW 48 27.11. bis 01.12.2023



SCHULCATERING	Montag	Dienstag	Mittwoch	VeggieTag	Freitag
Menü 1 DGE-Linie	Eieromelette Salzkartoffeln Kaisergemüse (Brokkoli, Blumenkohl, Karotte) in Rahm	Rigatoni (BIO) Paprikasoße Gurkensalat	Fischstäbchen (Seelachs) Dampfkartoffeln Rahmspinat	Hörnchennudeln (BIO) Tomaten-Frischkäsesoße Eisbergsalat Vinaigrette	Hähnchengeschnetzeltes Naturreis Bio Erbsengemüse
	E,M G,W,M	G,W M,Sr	G,W,F G,W,M,3,4	G,W M,Sr Sf,Sw,8	G,W,M,Sr
	kj: 1403 kcal: 335,3	kj: 2030 kcal: 485,2	kj: 1746 kcal: 417,4	kj: 2257 kcal: 539,3	kj: 1642 kcal: 392,4
Menü 2 Bunt-gemischte Alternative	Hähnchen Cordon Bleu Sauce Hollandaise Salzkartoffeln Kaisergemüse (Brokkoli, Karotte, Blumenkohl)	Rigatoni (BIO) Haschee vom Rind Gurkensalat	Polentatasche (Spinat/Käse) Dampfkartoffeln Rahmspinat	Überback. Gemüseaultaschen (Karotte/Spinat/Erbsen) in Tomatenrahm Eisbergsalat Vinaigrette	Vorsuppe: Kürbissuppe Milchreis (mit Bio-Reis) Kirschsoße Zimtucker
	G,W,M,2 G,W,E,M,4	G,W G,W,Sr	G,W,M G,W,M,3,4	G,W,E,M,Sr Sf,Sw,8	G,W,M M
	kj: 2051 kcal: 490,2	kj: 2283 kcal: 545,7	kj: 2092 kcal: 500,1	kj: 1982 kcal: 473,8	kj: 2485 kcal: 593,9
Menü 3 Gluten- laktose-frei <small>*Spuren von Gluten/Lactose können enthalten sein</small>	°Hähnchenbrustfilet °Salzkartoffeln °Kaisergemüse a la Creme °Frischobst	°Fusilli °Paprikasoße °Gurkensalat °Joghurtdessert	°Kabeljaufilet in Tempurateig °Dampfkartoffeln °Rahmspinat °Frischobst	°Penne °Tomaten-Frischkäsesoße °Eisbergsalat °Vinaigrette °Pudding	°Milchreis (mit Bio-Reis) °Kirschsoße °Zimtucker °Rohkoststicks Paprika °Frischobst
	M	M,Sr M	F,4 M	M,Sr Sf,Sw,8 M,1	M
	kj: 1598 kcal: 381,9	kj: 3327 kcal: 795,2	kj: 4774 kcal: 1141,1	kj: 2980 kcal: 712,3	kj: 2676 kcal: 639,6
Dessert	Frischobst	Mangojoghurt	Frischobst	Schokoladenpudding	Frischobst
		M		M	
	kj: 204 kcal: 48,8	kj: 265 kcal: 63,4	kj: 204 kcal: 48,8	kj: 347 kcal: 83,0	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!