

Speiseplan

KW 49 04.12. bis 08.12.2023



SCHULCATERING	Montag		Dienstag		Mittwoch		Donnerstag		Veggie-tag	
Menü 1 DGE-Linie	Brokkoli-Kartoffel-Gratin Karotten-Krautsalat	G,W,M,Sr,Sw	veg. Würfelchen (auf Milchbasis) in Currysoße Parboiled Reis Bio Blattsalat Kräutervinaigrette	G,W,H,E,M,Sr,4 Sf,Sw,8	Hähnchenbrust Geflügelsoße Spätzle (BIO) Grüne Bohnen	M,Sr G,W,E	Vollkorn-Penne (BIO) Lachs - Tomatenrahmsoße Reibekäse Eisbergsalat Rahmdressing	G,W F,M,Sr M M	Kartoffel-Lauchsuppe Vollkornbrötchen	M,Sr G,W,R,Ge,H,S,ss
	kJ: 1497 kcal: 357,7		kJ: 1431 kcal: 342,0		kJ: 1586 kcal: 379,0		kJ: 2574 kcal: 615,2		kJ: 1551 kcal: 370,7	
Menü 2 Bunt-gemischte Alternative	Geflügel-Cevapcici Zaziki Wedges Karotten-Krautsalat	G,W,E,Sr,Sf M G,W	Chili con Carne (Rind) mit Bohnen und Mais Parboiled Reis Bio Blattsalat Kräutervinaigrette	Sr Sf,Sw,8	Käsespätzle Röstzwiebel Rotkohlsalat	G,W,E,M G,W	Vorsuppe: Champignonsuppe Polenta-Grießbrei Waldbeersoße Zimtucker	G,W,M M	Gemüse-Nuggets (Mais, Karotte, Pastinake) Ketchup Salzkartoffeln Gurkensalat mit Joghurt	G,W,Ge,M Sr M
	kJ: 2480 kcal: 592,7		kJ: 1365 kcal: 326,4		kJ: 3091 kcal: 738,8		kJ: 2187 kcal: 522,6		kJ: 1751 kcal: 418,4	
Menü 3 Gluten- laktose-frei *Spuren von Gluten/Lactose können enthalten sein	°Kartoffel-Brokkoligratin °Karotten-Krautsalat °Alpro Soja Vanille	M,Sw S,1	°Chili con Carne (Rind) °Parboiled Reis (BIO) °Blattsalat °Kräutervinaigrette °Frischobst	Sr Sf,Sw,8	°Penne "Mac-and-Cheese-Style" °Rotkohlsalat °Alpro Soja Schoko	M S	°Lachs-Tomatenrahmsoße °Penne °Eisbergsalat °Joghurtdressing °Frischobst	F,M,Sr M	°Kartoffel-Lauchsuppe °Brötchen °Pudding	M,Sr S M,1
	kJ: 1836 kcal: 438,7		kJ: 1788 kcal: 427,4		kJ: 3350 kcal: 800,6		kJ: 2792 kcal: 667,4		kJ: 1991 kcal: 475,8	
Dessert	Vanillequark	M	Frischobst		'Apfelmus Schoko-Nikolausi	3 S,M	Frischobst		Orangenquark	M
	kJ: 398 kcal: 95,2		kJ: 204 kcal: 48,8		kJ: 883 kcal: 211,0		kJ: 204 kcal: 48,8		kJ: 412 kcal: 98,4	

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



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!