

Speiseplan

KW 50 11.12. bis 15.12.2023



SCHULCATERING	Montag		Dienstag		Mittwoch		Veggietag		Freitag	
Menü 1 DGE-Linie	Gnocchi Mangoldsoße Karottensalat	G,W,E G,W,M	Backfisch (Seelachs) Salzkartoffeln Rahmspinat	G,W,F G,W,M,3,4	Linsen-Lasagne Eisbergsalat Vinaigrette	G,W,E,M,Sr Sf,Sw,8	Pizza "Margherita" Gurkensalat	G,W,M	Hühnchenfrikassee Naturreis Bio Erbsen - Karottengemüse	G,W,M G,W,M
	kJ: 2706 kcal: 646,7		kJ: 1549 kcal: 370,2		kJ: 2268 kcal: 542,2		kJ: 1789 kcal: 427,6		kJ: 1922 kcal: 459,3	
Menü 2 Bunt-gemischte Alternative	Gnocchi Hähnchenstreifen in Rahmsoße Karottensalat	G,W,E G,W,M,Sr	Gemüsefrikadelle (Möhren, Pastinaken, Erbsen) Salzkartoffeln Rahmspinat	G,W,E G,W,M,3,4	Lasagne (Rind) Eisbergsalat Vinaigrette	G,W,E,M,Sr Sf,Sw,8	Gemüsemaultaschen (Spinat/Lauch) in Brühe Weizenbrötchen Gurkensalat	G,W,E,Sr,Sf G,W	Vorsuppe: Karottensuppe Pfannkuchen Apfelmus Zimtucker	M G,W,E,M 3
	kJ: 2973 kcal: 710,6		kJ: 1419 kcal: 339,2		kJ: 2267 kcal: 541,8		kJ: 2507 kcal: 599,1		kJ: 2500 kcal: 597,4	
Menü 3 Gluten-laktose-frei *Spuren von Gluten/Lactose können enthalten sein	°Hähnchenstreifen in Rahmsoße °Salzkartoffeln °Karottensalat °Frischobst	M,Sr	°Seelachs in Tempurateig °Röstiecken °Rahmspinat °Joghurtdessert	F,4 M M	°Spaghetti °Bolognese (Rind) °Eisbergsalat °Vinaigrette °Frischobst	Sr Sf,Sw,8	°Pizza "Margherita" °Gurkensalat °Pudding	S,M M,1	°Reibekuchen °Apfelmus °Knabberkarotten °Frischobst	E 3
	kJ: 1627 kcal: 388,8		kJ: 5487 kcal: 1311,4		kJ: 2700 kcal: 645,4		kJ: 2861 kcal: 683,9		kJ: 2149 kcal: 513,7	
Dessert	Frischobst		Kirschquark	M	Frischobst		Aprikosenjoghurt	M,3	Frischobst	
	kJ: 204 kcal: 48,8		kJ: 403 kcal: 96,3		kJ: 204 kcal: 48,8		kJ: 254 kcal: 60,7		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



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!**