

Speiseplan

KW 12 17.03. bis 21.03.2025



SCHULCATERING	Montag	Dienstag	VeggieTag	Donnerstag	Freitag
Menü 1 DGE-Linie	Tortellini Ricotta-Spinat G,W,M Tomatenpesto M,Schf,H1 Mais-Paprika-Salat Sf,Sw,8	Überback. Hähnchenbrust in Sahnesoße, Salzkartoffeln Eisbergsalat French Dressing G,W,M E,M,Sf	Vollkorn-Penne (BIO) G,W Arrabiatasoße Sr Reibekäse M Gurkensalat	Lachswürfel in Dill-Senfsoße G,W,F,M,Sf Parboiled Reis (Bio) G,W Erbsengemüse	Rührei E,M Dampfkartoffeln G,W,M Rahmwirsing
	kj: 2689 kcal: 642,7	kj: 1247 kcal: 298,1	kj: 2169 kcal: 518,3	kj: 1899 kcal: 453,9	kj: 1659 kcal: 396,6
Menü 2 Bunt- gemischte Alternative	Tortellini Carne (Rind) G,W Tomatenpesto M,Schf,H1 Mais-Paprika-Salat Sf,Sw,8	veg. Steak (auf Milchbasis) veget. Bratensoße Salzkartoffeln Eisbergsalat French Dressing G,W,H,E,M,4 G,W,S,Sw,1,8 E,M,Sf	Vollkorn-Penne (BIO) G,W Kräuter-Käsesoße G,W,M Gurkensalat	Kaiserschmarrn G,W,E,M Apfelmus 3 Zimtucker Rohkost (Kohlrabi/Paprika)	"Döner-Teller" mit Hähnchenfleisch Knoblauch-Joghurt-Soße Pommes Weißkrautsalat Eisbergsalat M
	kj: 2642 kcal: 631,4	kj: 1050 kcal: 250,9	kj: 2272 kcal: 543,1	kj: 2722 kcal: 650,5	kj: 2038 kcal: 487,2
Menü 3 Gluten- laktose-frei *Spuren von Gluten/Lactose können enthalten sein	°Fusilli °Tomatenpesto Schf,H1 °Mais-Paprika-Salat Sf,Sw,8 °Alpro Soja Vanille S,1	°Hähnchenbrustfilet M °helle Soße °Salzkartoffeln °Eisbergsalat °French Dressing °Frischobst E,M,Sf	°Penne °Tomatensoße Sr °Gurkensalat °Pudding M,1	°Milchreis (mit Bio-Reis) M °Apfelmus 3 °Zimtucker °Rohkost (Kohlrabi/Paprika) °Frischobst	°Rührei E,M °Dampfkartoffeln °Sahnemöhrchen M °Joghurtdessert M
	kj: 3308 kcal: 790,6	kj: 1785 kcal: 426,7	kj: 2785 kcal: 665,6	kj: 2924 kcal: 698,8	kj: 2245 kcal: 536,7
Dessert	Apfelquark M,3	Frischobst	Kuhpudding (Vanille/Schoko) M	Frischobst	Aprikosenjoghurt M,3
	kj: 327 kcal: 78,1	kj: 204 kcal: 48,8	kj: 345 kcal: 82,6	kj: 204 kcal: 48,8	kj: 343 kcal: 82,1

Die grün hinterlegten Angebote/Komponenten entsprechen dem DGE-Qualitätsstandard für die Verpflegung in Schulen“. Sie wurden von der Deutschen Gesellschaft für Ernährung e. V. (DGE) als eine Menülinie zertifiziert und mit diesem 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!