

# Speiseplan

KW 13 24.03. bis 28.03.2025



SCHULCATERING	Montag	Dienstag	VeggieTag	Donnerstag	Freitag
<b>Menü 1</b> DGE-Linie	Rindergeschnetzeltes "Stroganoff Art" (mit Gurken und Senf)  G,W,M,Sr,Sf,5 Hörnchennudeln (BIO)  G,W Farmersalat (Kraut/Karotte/Mais) E,M	Hokifilet (mehliert, gebraten)  G,W,F,M,Sf Petersiliensoße G,W,M Dampfkartoffeln Gurkensalat mit Joghurt M	Linsencurry  M,Sr,Sw,8 Parboiled Reis (Bio) Blumenkohl natur	Vollkorn-Fusilli (BIO)  G,W Grünkern-Bolognese G,W,Sr Eisbergsalat Kräutervinaigrette Sf,Sw,8	veg. Bratwurst (auf Jackfruit-Basis) M Kartoffelstampf G,W,M Rahmbrokkoli
	kj: 2395 kcal: 572,4	kj: 1351 kcal: 323,0	kj: 1930 kcal: 461,3	kj: 2114 kcal: 505,2	kj: 1528 kcal: 365,2
<b>Menü 2</b> Bunt-gemischte Alternative	Gemüsegulasch (Zucchini, Karotte) M,Sr Hörnchennudeln (BIO)  G,W Farmersalat (Kraut/Karotte/Mais) E,M	Tomatenrahmeintopf mit Zartweizen M,Sr Körnerbrötchen G,W G,W,R,Ge,H,Ss	Pfannkuchen G,W,E,M Apfelmus 3 Zimtucker Rohkost (Karotte/Paprika)	Vollkorn-Fusilli (BIO)  G,W Haschee vom Rind  G,W,Sr Eisbergsalat Kräutervinaigrette Sf,Sw,8	Geflügelbratwurst  M Kartoffelstampf G,W,M Rahmbrokkoli
	kj: 2305 kcal: 551,0	kj: 2052 kcal: 490,4	kj: 2309 kcal: 551,9	kj: 2393 kcal: 572,0	kj: 1796 kcal: 429,2
<b>Menü 3</b> Gluten-laktose-frei <small>*Spuren von Gluten/Lactose können enthalten sein</small>	°Gemüsegulasch (Zucchini, Karotte) M,Sr °Fusilli M °Farmersalat °Frischobst	°Seelachs (natur)  Sr °Petersiliensoße M °Dampfkartoffeln °Gurkensalat mit Joghurt M °Alpro Soja Schoko S	°Linsencurry  M,Sw,8 °Parboiled Reis (BIO) °Blumenkohl natur °Frischobst	°Haschee vom Rind  Sr °Fusilli °Eisbergsalat °Kräutervinaigrette Sf,Sw,8 °Pudding M,1	°Bratwurst (Geflügel)  M °Kartoffelstampf M °Brokkoli a la Creme M °Frischobst
	kj: 3348 kcal: 800,2	kj: 1453 kcal: 347,4	kj: 2502 kcal: 598,0	kj: 3883 kcal: 928,1	kj: 2012 kcal: 480,8
<b>Dessert</b>	Frischobst	Erdbeerquark M	Frischobst	Grießpudding G,W,M	Frischobst
	kj: 204 kcal: 48,8	kj: 357 kcal: 85,4	kj: 204 kcal: 48,8	kj: 435 kcal: 104,1	kj: 204 kcal: 48,8

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 Sulfit | 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!