

# Speiseplan

KW 14 31.03. bis 04.04.2025



SCHULCATERING	Montag	Dienstag	Mittwoch	Veggie-Tag	Freitag
<b>Menü 1</b> DGE-Linie	veg. Schnitzel (auf Milchbasis) Rahmsoße Knöpfe Baby-Möhren	Vollkorn-Penne (BIO) Bärlauchsoße Gurkensalat	Lachs-Sahnesoße Parboiled Reis (Bio) Erbsengemüse	Grießbrei Zimtucker Rohkost (Gurke/Karotte)	Hähnchenschenkel Ketchup Salzkartoffeln Blattsalat Rahmdressing
	kj: 2020 kcal: 482,8	kj: 2041 kcal: 487,8	kj: 1887 kcal: 451,1	kj: 1361 kcal: 325,2	kj: 2053 kcal: 490,6
<b>Menü 2</b> Bunt-gemischte Alternative	Hähnchenschnitzel Rahmsoße Knöpfe Baby-Möhren	Rindergulasch Vollkorn-Penne (BIO) Gurkensalat	Veggiefrikassee (mit veg. Würfeln auf Milchbasis) Parboiled Reis (Bio) Erbsengemüse	Gabelspaghetti (BIO) Paprikasoße Rohkost (Gurke/Karotte)	Soja-Nuggets Ketchup Salzkartoffeln Blattsalat Rahmdressing
	kj: 2138 kcal: 511,0	kj: 2344 kcal: 560,2	kj: 1827 kcal: 436,6	kj: 1933 kcal: 461,9	kj: 1895 kcal: 453,0
<b>Menü 3</b> Gluten-laktose-frei <small>*Spuren von Gluten/Lactose können enthalten sein</small>	°Penne °Tomaten-Frischkäsesoße °Baby-Möhren °Joghurtdessert	°Rindergulasch °Penne °Gurkensalat °Frischobst	°Lachs-Sahnesoße °Parboiled Reis (BIO) °Erbsengemüse °Pudding	°Polenta-Grießbrei °Zimtucker °Rohkost (Gurke/Karotte) °Frischobst	°Hähnchenkeule °Ketchup °Salzkartoffeln °Blattsalat °Joghurtdressing °Soja-Pudding (Vanille)
	kj: 2602 kcal: 621,9	kj: 2741 kcal: 655,1	kj: 2831 kcal: 676,6	kj: 2314 kcal: 552,9	kj: 2381 kcal: 569,0
<b>Dessert</b>	Zitronenjoghurt	Frischobst	Erdbeer-Rhabarberquark	Frischobst	Mangojoghurt
	kj: 333 kcal: 79,7	kj: 204 kcal: 48,8	kj: 396 kcal: 94,8	kj: 204 kcal: 48,8	kj: 333 kcal: 79,7

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!