

# Speiseplan

KW 15 07.04. bis 11.04.2025



SCHULCATERING	Montag	Dienstag	Mittwoch	VeggieTag	Freitag
<b>Menü 1</b> DGE-Linie	Pizza "Margherita"  G,W,M Karottensalat	Putenbrust nat.  M Zaziki Parboiled Reis Bio  M Grüne Bohnen	Gemüsefrikadelle (Möhren, Pastinaken, Erbsen)  G,W,E Schnittlauchsoße  G,W,M Salzkartoffeln Eisbergsalat Vinaigrette  Sf,Sw,8	Vollkorn-Fusilli (BIO)  G,W Tomatenrahmsoße  M,Sr Reibekäse  M Gurkenrohkost-Scheiben	Fischstäbchen (Seelachs)  G,W,F Dampfkartoffeln Rahmspinat  G,W,M,3,4
	kj: 2138 kcal: 511,0	kj: 1460 kcal: 349,0	kj: 1320 kcal: 315,4	kj: 2192 kcal: 524,0	kj: 1719 kcal: 410,8
<b>Menü 2</b> Bunt- gemischte Alternative	Cannelloni (Rind) in  G,W,E,M,Sr Tomatenrahm Karottensalat	Falafelbällchen (aus Kichererbsen)  G,W Zaziki  M Parboiled Reis Bio  M Grüne Bohnen	Hähnchen-Nuggets  G,W Ketchup  Sr Salzkartoffeln Eisbergsalat Vinaigrette  Sf,Sw,8	Gemüsesuppe (Karotte, Lauch, Sellerie)  Sr mit Buchstabennudeln Weizenbrötchen  G,W,E G,W	American Pancake Vanillesoße Gurkenrohkost-Scheiben  G,W,E,M
	kj: 2293 kcal: 548,1	kj: 1888 kcal: 451,3	kj: 1625 kcal: 388,5	kj: 1549 kcal: 370,2	kj: 2720 kcal: 650,0
<b>Menü 3</b> Gluten- laktose-frei <small>*Spuren von Gluten/Lactose können enthalten sein</small>	°Pizza "Margherita"  S,M °Karottensalat °Frischobst	°Putenbrust nat.  M °Zaziki-L  M °Parboiled Reis (BIO)  M °Grüne Bohnen °Pudding  M,1	°Salzkartoffeln °Kräuterquark  M °Eisbergsalat °Vinaigrette  Sf,Sw,8 °Frischobst	°Fusilli °Tomatensoße  Sr °Gurkenrohkost-Scheiben °Joghurtdessert  M	°Seelachs (natur)  Sr °Dampfkartoffeln °Rahmspinat  M °Frischobst
	kj: 2641 kcal: 631,1	kj: 2326 kcal: 555,8	kj: 1480 kcal: 353,7	kj: 2983 kcal: 713,0	kj: 1165 kcal: 278,5
<b>Dessert</b>	Frischobst	Schokoladenpudding  M	Frischobst	Kirschquark  M	Frischobst
	kj: 204 kcal: 48,8	kj: 347 kcal: 83,0	kj: 204 kcal: 48,8	kj: 369 kcal: 88,1	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!