# Speiseplan

KW 19 05.05. bis 09.05.2025

Veggietag

| SCHULCATERING | Montag | Dienstag | Mittwoch | Donnerstag | Freitag |
|---|---|---|---|---|---|
| **Menü 1**<br>DGE-Linie | **Rindergeschnetzeltes "Stroganoff Art" (mit Gurken und Senf)** G,W,M,Sr,Sf,5<br>**Hörnchennudeln (BIO)** G,W<br>**Farmersalat (Kraut/Karotte/Mais)** E,M | **Linsencurry** M,Sr,Sw,8<br>**Parboiled Reis (Bio)**<br>**Blumenkohl natur** | **Hokifilet (mehliert, gebraten)** G,W,F,M,Sf<br>**Petersiliensoße** G,W,M<br>**Dampfkartoffeln**<br>**Gurkensalat mit Joghurt** M | **Vollkorn-Fusilli (BIO)** G,W<br>**Grünkern-Bolognese** G,W,Sr<br>**Eisbergsalat**<br>**Rahmdressing** M | **veg. Bratwurst (auf Jackfruit-Basis)** M<br>**Kartoffelstampf**<br>**Spargelgemüse** G,W,M |
| | kJ: 2241 kcal: 535,5 | kJ: 1917 kcal: 458,2 | kJ: 1335 kcal: 319,1 | kJ: 2076 kcal: 496,1 | kJ: 1519 kcal: 363,1 |
| **Menü 2**<br>Bunt- gemischte Alternative | **Gemüsegulasch (Zucchini, Karotte)** M,Sr<br>**Hörnchennudeln (BIO)** G,W<br>**Farmersalat (Weißkraut, Karotte, Mais)** Sr | **Milchreis (mit Bio-Reis)** M<br>**Apfelmus**<br>**Zimtzucker** 3<br>**Knabberkarotten** | **Dampfkartoffeln**<br>**Petersilienquark** M<br>**Gurkensalat mit Joghurt** M | **Vollkorn-Fusilli (BIO)** G,W<br>**Haschee vom Rind** G,W,Sr<br>**Eisbergsalat**<br>**Rahmdressing** M | **Geflügelbratwurst**<br>**Kartoffelstampf** M<br>**Spargelgemüse** G,W,M |
| | kJ: 2206 kcal: 527,4 | kJ: 2052 kcal: 490,5 | kJ: 1129 kcal: 269,9 | kJ: 2355 kcal: 563,0 | kJ: 1787 kcal: 427,2 |
| **Menü 3**<br>Gluten-laktose-frei<br>*Spuren von Gluten/Lactose können enthalten sein | °Gemüsegulasch (Zucchini, Karotte) M,Sr<br>°Fusilli<br>°Farmersalat M<br>°Frischobst | °Linsencurry M,Sw,8<br>°Parboiled Reis (BIO)<br>°Blumenkohl natur<br>°Frischobst | °Seelachs (natur) Sr<br>°Petersiliensoße M<br>°Dampfkartoffeln<br>°Gurkensalat mit Joghurt M<br>° Soja-Pudding (Schoko) S | °Haschee vom Rind Sr<br>°Fusilli<br>°Eisbergsalat<br>°Joghurtdressing M<br>°Pudding M,1 | °Bratwurst (Geflügel)<br>°Kartoffelstampf M<br>°Spargel a la Creme M<br>°Frischobst |
| | kJ: 3348 kcal: 800,2 | kJ: 2502 kcal: 598,0 | kJ: 1442 kcal: 344,7 | kJ: 3803 kcal: 909,0 | kJ: 1950 kcal: 466,0 |
| **Dessert** | **Frischobst** | **Frischobst** | **Grießpudding** G,W,M | **Erdbeerquark** M | **Frischobst** |
| | kJ: 204 kcal: 48,8 | kJ: 204 kcal: 48,8 | kJ: 435 kcal: 104,1 | kJ: 357 kcal: 85,4 | 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 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!**

Bio-Kontrollstelle DE-ÖKO-006

- Cafeteria Tim Schäfer -

Änderungen vorbehalten