

Speiseplan

KW 21 19.05. bis 23.05.2025



SCHULCATERING	Montag	Dienstag	veggietag	Donnerstag	Freitag
Menü 1 DGE-Linie	Pizza "Margherita" G,W,M Karottensalat	Fischstäbchen (Seelachs) G,W,F Dampfkartoffeln Rahmspinat G,W,M,3,4	Vollkorn-Fusilli (BIO) G,W Tomatenrahmsoße M,Sr Reibekäse M Gurkensalat	veg. Steak (auf Milchbasis) G,W,H,E,M,4 veget. Bratensoße G,W,S,Sw,1,8 Kartoffelstampf M Eisbergsalat French Dressing E,M,Sf	Hähnchenbrust M Zaziki Parboiled Reis Bio M Grüne Bohnen
	kj: 2274 kcal: 543,5	kj: 1719 kcal: 410,8	kj: 2283 kcal: 545,6	kj: 1311 kcal: 313,3	kj: 1523 kcal: 364,1
Menü 2 Bunt- gemischte Alternative	Rigatoni - Hackfleisch - G,W,M,Sr Auflauf (Rind) Karottensalat	American Pancake Pflaumenkompott Vanillesoße M Knabberkarotten	Gemüsesuppe (Karotte, Lauch, Sellerie) Sr mit Buchstabennudeln Weizenbrötchen G,W,E G,W	Currywurst (Geflügel) Sr Wedges G,W Eisbergsalat French Dressing E,M,Sf	Falafelbällchen (aus Kichererbsen) G,W Zaziki M Parboiled Reis Bio M Grüne Bohnen
	kj: 2123 kcal: 507,4	kj: 2665 kcal: 636,9	kj: 1549 kcal: 370,2	kj: 2175 kcal: 519,8	kj: 1888 kcal: 451,3
Menü 3 Gluten- laktose-frei <small>*Spuren von Gluten/Lactose können enthalten sein</small>	°Pizza "Margherita" S,M °Karottensalat °Frischobst	°Seelachs (natur) Sr °Dampfkartoffeln °Rahmspinat M °Frischobst	°Fusilli Sr °Tomatensoße °Gurkensalat °Pudding M,1	°Bratwurst (Geflügel) Sr °Geflügelsoße Sr °Kartoffelstampf M °Eisbergsalat °French Dressing E,M,Sf	°Hähnchenbrustfilet M °Zaziki-L °Parboiled Reis (BIO) M °Grüne Bohnen °Frischobst
	kj: 2641 kcal: 631,1	kj: 1165 kcal: 278,5	kj: 3314 kcal: 792,2	kj: 2476 kcal: 591,7	kj: 2114 kcal: 505,3
Dessert	Frischobst	Frischobst	Schokoladenpudding M	Vanillequark Kirschsoße M	Frischobst
	kj: 204 kcal: 48,8	kj: 204 kcal: 48,8	kj: 347 kcal: 83,0	kj: 390 kcal: 93,2	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!