

Speiseplan

KW 22 26.05. bis 30.05.2025



SCHULCATERING	Montag	Dienstag	Veggietag	Donnerstag	Freitag
Menü 1 DGE-Linie	Nudel - Putenschinken - Auflauf G,W,M,1,2,3,4 Coleslaw (amerikanischer Kraut-Karottensalat) E,M,3	Linsensuppe (Karotte, Sellerie, Lauch) Sr Weizenbrötchen G,W	veget. Gyros (auf Sojabasis) S Kräuterdip M Couscous G,W,Sr Paprikasalat Sr,Sf,Sw,8	Feiertag: Christi Himmelfahrt	Lachs - Tomatenrahmsoße F,M,Sr Vollkorn-Penne (BIO) G,W Gurkensalat mit Joghurt M
	kj: 2239 kcal: 535,2	kj: 1604 kcal: 383,4	kj: 2379 kcal: 568,5	kj: 0 kcal: 0,0	kj: 2228 kcal: 532,5
Menü 2 Bunt-gemischte Alternative	"Mac and Cheese" (Nudelauf mit Bio-Makkaroni) G,W,M,1 Coleslaw (amerikanischer Kraut-Karottensalat) E,M,3	Hot Dog (Geflügel) G,W,Sr,2,3,4 Wedges G,W Blattsalat Honig-Senf dressing Sf	Milchreis (mit Bio-Reis) M Kirschoße Zimtucker Rohkost (Karotte/Kohlrabi)		Vollkorn-Penne (BIO) G,W Tomaten-Frischkäsesoße M,Sr Gurkensalat mit Joghurt M
	kj: 2491 kcal: 595,3	kj: 2103 kcal: 502,6	kj: 2027 kcal: 484,5	kj: 0 kcal: 0,0	kj: 2111 kcal: 504,5
Menü 3 Gluten-laktose-frei <small>*Spuren von Gluten/Lactose können enthalten sein</small>	°Penne M "Mac-and-Cheese-Style" °Karottensalat °Soja-Pudding (Vanille) S,1	°Linsensuppe Sr °Brötchen S °Frischobst	°Milchreis (mit Bio-Reis) M °Kirschoße °Zimtucker °Rohkost (Karotte/Kohlrabi) °Frischobst		°Lachs-Tomatenrahmsoße F,M,Sr °Penne °Gurkensalat mit Joghurt M °Pudding M,1
	kj: 3480 kcal: 831,7	kj: 1653 kcal: 395,1	kj: 2735 kcal: 653,6	kj: 0 kcal: 0,0	kj: 3277 kcal: 783,3
Dessert	Mandarinenquark M	Frischobst	Frischobst		Vanillepudding M
	kj: 271 kcal: 64,7	kj: 204 kcal: 48,8	kj: 204 kcal: 48,8	kj: 0 kcal: 0,0	kj: 330 kcal: 78,8

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!