

Speiseplan

KW 23 02.06. bis 06.06.2025



SCHULCATERING	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Veggie-tag
Menü 1 DGE-Linie	Gnocchi Sahnesoße Karotten-Erbsengemüse	Backfisch (Seelachs) Joghurtremoulade Dampfkartoffeln Gurkenrohkost-Scheiben	Vollkorn-Fusilli (BIO) Rote Linsen - Bolognese Mandarinen-Krautsalat	Hähnchengeschnetzeltes Parboiled Reis Bio Kaisergemüse (Brokkoli, Karotte, Blumenkohl)	Salzkartoffeln Kräuterquark Eisbergsalat Joghurtdressing
	kJ: 2451 kcal: 585,8	kJ: 1493 kcal: 356,8	kJ: 2089 kcal: 499,4	kJ: 1830 kcal: 437,4	kJ: 1315 kcal: 314,4
Menü 2 Bunt- gemischte Alternative	Gnocchi Puten-Sahnesoße Karotten-Erbsengemüse	Pfannkuchen Vanillesoße Gurkenrohkost-Scheiben	Vollkorn-Fusilli (BIO) Bolognese (Rind) Mandarinen-Krautsalat	veg. Schnitzel (auf Milchbasis) veget. Bratensoße Parboiled Reis Bio Kaisergemüse (Brokkoli, Karotte, Blumenkohl)	Spargelcremesuppe Croutons Körnerbrötchen
	kJ: 2484 kcal: 593,6	kJ: 2116 kcal: 505,7	kJ: 2077 kcal: 496,4	kJ: 1704 kcal: 407,3	kJ: 2233 kcal: 533,8
Menü 3 Gluten- laktose-frei *Spuren von Gluten/Lactose können enthalten sein	°Fusilli °helle Soße °Erbsen - Karottengemüse °Joghurtdessert	°Seelachs in Tempurateig °Quarkdip °Dampfkartoffeln °Gurkenrohkost-Scheiben °Frischobst	°Fusilli °Rote Linsen - Bolognese °Mandarinen-Krautsalat °Soja-Pudding (Vanille)	°Hähnchengeschnetzeltes °Parboiled Reis (BIO) °Kaisergemüse (Brokkoli, Karotte, Blumenkohl) °Frischobst	°Salzkartoffeln °Kräuterquark °Eisbergsalat °Joghurtdressing °Joghurtdessert
	kJ: 3198 kcal: 764,3	kJ: 4540 kcal: 1085,1	kJ: 3449 kcal: 824,3	kJ: 2312 kcal: 552,7	kJ: 1616 kcal: 386,2
Dessert	Zitronenquark	Frischobst	Vanillepudding	Frischobst	Erdbeerjoghurt
	kJ: 407 kcal: 97,2	kJ: 204 kcal: 48,8	kJ: 330 kcal: 78,8	kJ: 204 kcal: 48,8	kJ: 342 kcal: 81,8

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!