

# Speiseplan

KW 37 09.09. bis 13.09.2024



SCHULCATERING	Montag	<b>Veggie</b> tag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag
<b>Menü 1</b> <i>DGE-Linie</i>	Rigatoni (BIO)  G,W Tomaten-Frischkäsesoße M,Sr Brokkoli	veg. Würfelchen (auf Milchbasis) in Rahmsoße G,W,H,E,M,Sr,4 Gnocchi G,W,E Gurkensalat mit Joghurt M	Geflügelbratwurst Geflügelsoße Naturreis Bio Grüne Bohnen	Dampfkartoffeln Kräuterquark M Snacktomaten	Lachs - Tomatenrahmsoße F,M,Sr Penne (BIO)  G,W Reibekäse M Blattsalat Joghurtdressing M
	kj: 2162 kcal: 516,6	kj: 2611 kcal: 624,0	kj: 2082 kcal: 497,7	kj: 1314 kcal: 314,1	kj: 2580 kcal: 616,7
<b>Menü 2</b> <i>Bunt-gemischte Alternative</i>	Rinderfrikadelle G,W,E,M,Sr,Sf Ketchup Sr Pommes Brokkoli	Kaiserschmarrn G,W,E,M Apfelmus 3 Zimtucker Gurkenrohkost-Scheiben	Eieromelette E,M Petersiliensoße G,W,M Naturreis Bio Grüne Bohnen	Geflügel-Cevapcici   G,W,E,Sr,Sf Kräuterquark M Dampfkartoffeln Maisgemüse	Penne (BIO)  G,W Tomatenpesto M,Schf,H1 Reibekäse M Blattsalat Joghurtdressing M
	kj: 2222 kcal: 531,0	kj: 2687 kcal: 642,2	kj: 1957 kcal: 467,8	kj: 2438 kcal: 582,7	kj: 2198 kcal: 525,4
<b>Menü 3</b> <i>Gluten-laktose-frei</i> <small>*Spuren von Gluten/Lactose können enthalten sein</small>	°Spaghetti °Tomaten-Frischkäsesoße M,Sr °Brokkoli °Frischobst	°Milchreis M °Apfelmus 3 °Zimtucker °Gurkenrohkost °Frischobst	°Rührei E,M °Petersiliensoße M °Naturreis °Grüne Bohnen M,1 °Pudding	°Gemüse-Dino E,Sr,4 °Kräuterquark M °Dampfkartoffeln °Snacktomaten °Frischobst	°Lachs-Tomatenrahmsoße  F,M,Sr °Penne °Blattsalat °Joghurtdressing M °Joghurtdessert M
	kj: 2512 kcal: 600,3	kj: 1869 kcal: 446,8	kj: 3579 kcal: 855,5	kj: 1677 kcal: 400,9	kj: 3005 kcal: 718,2
<b>Dessert</b>	Kirsch-Bananen-Quark M,3	Frischobst	Kuhpudding (Vanille/Schoko) M	Frischobst	Kirschjoghurt M
	kj: 379 kcal: 90,5	kj: 204 kcal: 48,8	kj: 345 kcal: 82,6	kj: 204 kcal: 48,8	kj: 344 kcal: 82,2

Die Menü-Linie 1 (mit Dessert) entspricht dem „DGE-Qualitätsstandard für die Verpflegung in Schulen“. Diese wurde von der Deutschen Gesellschaft für Ernährung e.V. (DGE) zertifiziert und mit dem DGE-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!