

Speiseplan

KW 4 20.01. bis 24.01.2025



SCHULCATERING	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Veggietag
Menü 1 DGE-Linie	Putengeschnetzeltes in Champignonsoße Spätzle (BIO) Maisgemüse natur G,W,M G,W,E	Veggie-Gulasch (mit veg. Würfelchen auf Milchbasis) Parboiled Reis (Bio) Gurkensalat mit Joghurt G,W,H,E,M,Sr,4 M	Gemüse-Nuggets (Mais, Karotte, Pastinake) Kartoffelstampf Erbsen - Karotten a la Creme G,W,Ge,M M G,W,M	Vollkorn-Fusilli (BIO) Lachs - Tomatenrahmsoße Reibekäse Blattsalat Kräutervinaigrette G,W F,M,Sr M Sf,Sw,8	Linsensuppe mit Süßkartoffelwürfeln Weizenbrötchen Sr G,W
	kj: 2012 kcal: 480,8	kj: 1716 kcal: 410,1	kj: 2027 kcal: 484,6	kj: 2600 kcal: 621,3	kj: 1777 kcal: 424,7
Menü 2 Bunt-gemischte Alternative	Veget. Geschnetzeltes (auf Sojabasis) in Sahnesoße Spätzle (BIO) Maisgemüse natur S,M G,W,E	Rindergulasch Kartoffelknödel Gurkensalat mit Joghurt G,W,M,Sr M	Geflügel-Nürnberger Kartoffelstampf Erbsen - Karotten a la Creme 3,4 M G,W,M	Vollkorn-Fusilli (BIO) Tomaten-Frischkäsesoße Blattsalat Kräutervinaigrette G,W M,Sr Sf,Sw,8	American Pancake Vanillesoße Zimtucker Rohkost (Gurke/Karotte) G,W,E,M M
	kj: 2262 kcal: 540,6	kj: 1598 kcal: 381,8	kj: 1816 kcal: 434,1	kj: 2201 kcal: 526,1	kj: 2724 kcal: 651,0
Menü 3 Gluten-laktose-frei *Spuren von Gluten/Lactose können enthalten sein	°Kohlrabicremesuppe °Brötchen °Joghurtdessert M S M	°Gemüseulasch (Kartoffel, Zucchini, Karotte) °Parboiled Reis (BIO) °Gurkensalat mit Joghurt °Frischobst M,Sr M	°Geflügel-Nürnberger °Kartoffelstampf °Erbsen - Karottengemüse °Alpro Soja Schoko 3,4 M M S	°Lachs-Tomatenrahmsoße °Fusilli °Blattsalat °Kräutervinaigrette °Frischobst F,M,Sr Sf,Sw,8	°Linsensuppe °Brötchen °Joghurtdessert Sr S M
	kj: 1786 kcal: 426,9	kj: 2276 kcal: 544,0	kj: 2156 kcal: 515,3	kj: 3387 kcal: 809,6	kj: 1880 kcal: 449,3
Dessert	Zitronenjoghurt M	Frischobst	Schokokuchen G,W,E	Frischobst	Erdbeerquark M
	kj: 333 kcal: 79,7	kj: 204 kcal: 48,8	kj: 971 kcal: 232,0	kj: 204 kcal: 48,8	kj: 368 kcal: 88,0

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!