

# Speiseplan

KW 44 28.10. bis 01.11.2024



SCHULCATERING	Montag	Veggietag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag
<b>Menü 1</b> DGE-Linie	<b>Tortellini Carne (Rind)</b> G,W Tomatenpesto M,Schf,H1 Karottensalat	<b>veg. Würfelchen (auf Milchbasis) in Rahmsoße</b> G,W,H,E,M,Sr,4 Salzkartoffeln Gurkensalat	<b>Tomaten-Backfisch (Seelachs)</b> G,W,F,M,Sr Buttersoße G,W,E,M,4 Naturreis Bio Erbsengemüse	<b>Dampfkartoffeln</b> M Kräuterquark Weißkrautsalat	<b>Penne (BIO)</b> G,W Basilikum - Frischkäsesoße G,W,M Blattsalat French Dressing E,M,Sf
	kj: 2875 kcal: 687,1	kj: 1284 kcal: 306,8	kj: 1961 kcal: 468,6	kj: 1477 kcal: 353,1	kj: 2333 kcal: 557,7
<b>Menü 2</b> Bunt- gemischte Alternative	<b>Tortellini Ricotta-Spinat</b> G,W,M Tomatenpesto M,Schf,H1 Karottensalat	<b>Kaiserschmarrn</b> G,W,E,M Apfelmus 3 Zimtucker Gurkenrohkost-Scheiben	<b>Eieromelette</b> E,M Petersiliensoße G,W,M Naturreis Bio Erbsengemüse	<b>Cevapcici (Rind)</b> G,W Kräuterquark M Wedges G,W Weißkrautsalat	<b>Nudel - Putenschinken</b> G,W,M,1,2,3,4 - Auflauf Blattsalat French Dressing E,M,Sf
	kj: 2922 kcal: 698,4	kj: 2687 kcal: 642,2	kj: 1976 kcal: 472,2	kj: 2251 kcal: 538,0	kj: 2061 kcal: 492,6
<b>Menü 3</b> Gluten- laktose-frei <small>*Spuren von Gluten/Lactose können enthalten sein</small>	<b>°Spaghetti</b> °Bolognese (Rind)  Sr °Karottensalat °Alpro Soja Vanille S,1	<b>°Milchreis</b> M °Apfelmus 3 °Zimtucker °Gurkenrohkost-Scheiben °Frischobst	<b>°Tomatenfisch Seelachs</b> F,Sr °Naturreis (BIO) °Erbsengemüse °Pudding M,1	<b>°Gemüse-Dino</b> E,Sr,4 °Kräuterquark M °Dampfkartoffeln °Weißkrautsalat °Frischobst	<b>°Penne</b> °Tomatenrahmsoße M,Sr °Blattsalat °French Dressing E,M,Sf °Joghurtdessert M
	kj: 3082 kcal: 736,5	kj: 1870 kcal: 447,0	kj: 2348 kcal: 561,3	kj: 1800 kcal: 430,3	kj: 2966 kcal: 709,0
<b>Dessert</b>	<b>Vanillejoghurt</b> M	<b>Frischobst</b>	<b>Kuhpudding (Vanille/Schoko)</b> M	<b>Frischobst</b>	<b>Apfel-Zimtquark</b> M,3
	kj: 351 kcal: 84,0	kj: 204 kcal: 48,8	kj: 345 kcal: 82,6	kj: 204 kcal: 48,8	kj: 327 kcal: 78,1

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!