

Speiseplan

KW 45 04.11. bis 08.11.2024



SCHULCATERING	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	
Menü 1 DGE-Linie	Hähnchenbrust Zwiebelsoße (Geflügel) M Semmelknödel G,W,E,M Paprikasalat Sr,Sf,Sw,8	Rührei E,M Salzkartoffeln Rahmspinat G,W,M,3,4	Lachswürfel in Dill-Senfsoße G,W,F,M,Sf Parboiled Reis (Bio) Brokkoli	Pizza "Margherita" G,W,M Gurkensalat	Vollkorn-Penne - Linsen - Tomaten - Auflauf G,W,M Blattsalat Kräutervinaigrette Sf,Sw,8
	kj: 2233 kcal: 533,7	kj: 1765 kcal: 421,8	kj: 1852 kcal: 442,6	kj: 1890 kcal: 451,8	kj: 2028 kcal: 484,7
Menü 2 Bunt- gemischte Alternative	Gemüsegulasch (Zucchini, Karotte) M,Sr Semmelknödel G,W,E,M Paprikasalat Sr,Sf,Sw,8	Cannelloni (Rind) in Tomatenrahm G,W,E,M,Sr Karotten-Mais-Salat	Veget. Geschnetzeltes (auf Sojabasis) in Sahnesoße S,M Parboiled Reis (Bio) Brokkoli	Pizza "Geflügelsalami" G,W,M,1,2,3 Gurkensalat	Grießbrei G,W,M Zimtzucker Knabberkarotten
	kj: 1757 kcal: 420,0	kj: 2234 kcal: 534,0	kj: 2098 kcal: 501,4	kj: 2048 kcal: 489,6	kj: 1404 kcal: 335,6
Menü 3 Gluten- laktose-frei <small>*Spuren von Gluten/Lactose können enthalten sein</small>	° Hähnchenbrustfilet ° Zwiebelsoße M,Sr ° Salzkartoffeln ° Paprikasalat Sr,Sf,Sw,8 ° Frischobst	° Rührei E,M ° Salzkartoffeln ° Rahmspinat M ° Joghurtdessert M	° Seelachs (natur) Sr ° Parboiled Reis (BIO) M ° Brokkoli a la Creme ° Frischobst	° Pizza "Margherita" S,M ° Gurkensalat M,1 ° Pudding	° Spaghetti ° Rote Linsen - Bolognese ° Blattsalat ° Kräutervinaigrette Sf,Sw,8 ° Frischobst
	kj: 1683 kcal: 402,3	kj: 2450 kcal: 585,5	kj: 1477 kcal: 353,0	kj: 2861 kcal: 683,9	kj: 2772 kcal: 662,5
Dessert	Frischobst	Mandarinenquark M	Frischobst	Vanillepudding M	Frischobst
	kj: 204 kcal: 48,8	kj: 271 kcal: 64,7	kj: 204 kcal: 48,8	kj: 330 kcal: 78,8	kj: 204 kcal: 48,8

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 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!