


Speiseplan

KW 48 25.11. bis 29.11.2024



SCHULCATERING	Montag	Dienstag	Mittwoch	Veggie tag	Freitag
Menü 1 DGE-Linie	Hähnchenstreifen in Rahmsoße Spätzle (BIO) Möhrengemüse	Vollkorn-Penne (BIO) Tomatenrahmsoße Reibekäse Blattsalat Joghurtdressing	Fischstäbchen (Seelachs) Salzkartoffeln Rahmspinat	Gemüsefrikadelle (Möhren, Pastinaken, Erbsen) Ajvarrahmsoße Couscous Gurkenrohkost	Gebratene Gnocchi Basilikum - Frischkäsesoße Erbsengemüse
	kJ: 1904 kcal: 455,0	kJ: 2196 kcal: 524,8	kJ: 1723 kcal: 411,8	kJ: 1857 kcal: 443,7	kJ: 2996 kcal: 716,1
Menü 2 Bunt-gemischte Alternative	Gemüse nuggets (Mais, Karotte, Pastinake) Ketchup Röstiecken Möhrengemüse	Haschee vom Rind Vollkorn-Penne (BIO) Reibekäse Blattsalat Joghurtdressing	Eieromelette Salzkartoffeln Rahmspinat	Milchreis (mit Bio-Reis) Zimtzucker Gurkenrohkost	Würstchengulasch (Geflügel) Parboiled Reis (Bio) Erbsengemüse
	kJ: 1024 kcal: 244,8	kJ: 2418 kcal: 577,9	kJ: 1454 kcal: 347,6	kJ: 1750 kcal: 418,3	kJ: 2006 kcal: 479,5
Menü 3 Gluten-laktose-frei *Spuren von Gluten/Lactose können enthalten sein	°Hähnchenbrustfilet °Ketchup °Salzkartoffeln °Möhrengemüse °Frischobst	°Fusilli °Tomatenrahmsoße °Blattsalat °Joghurtdressing °Frischobst	°Seelachs (natur) °Salzkartoffeln °Rahmspinat °Joghurtdessert	°Milchreis (mit Bio-Reis) °Zimtzucker °Gurkenrohkost °Frischobst	°Penne "Mac-and-Cheese-Style" °Erbsengemüse °Pudding
	kJ: 1579 kcal: 377,5	kJ: 3186 kcal: 761,4	kJ: 1397 kcal: 333,8	kJ: 2502 kcal: 598,1	kJ: 3514 kcal: 839,7
Dessert	Vanillejoghurt	Frischobst	Kirschjoghurt	Frischobst	Kuhpudding (Vanille/Schoko)
	kJ: 351 kcal: 84,0	kJ: 204 kcal: 48,8	kJ: 344 kcal: 82,2	kJ: 204 kcal: 48,8	kJ: 345 kcal: 82,6

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!