

Speiseplan

KW 5 27.01. bis 31.01.2025



SCHULCATERING	Montag	VeggieTag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag
Menü 1 DGE-Linie	Brokkoli-Kartoffel-Gratin Karotten-Apfel-Salat M,Sr,Sw	Kürbissuppe Kürbiskerne Körnerbrötchen G,W,R,Ge,H,Ss	Vollkornspaghetti (BIO) Rote Linsen - Bolognese Reibekäse Gurkensalat G,W M	Hähnchenschenkel Paprikasoße Parboiled Reis Bio Blattsalat Honig-Senfdressing M,Sr Sf	Backfisch (Seelachs) Dampfkartoffeln Rahmspinat G,W,F G,W,M,3,4
	kj: 1504 kcal: 359,6	kj: 1910 kcal: 456,5	kj: 2027 kcal: 484,5	kj: 2333 kcal: 557,7	kj: 1517 kcal: 362,6
Menü 2 Bunt- gemischte Alternative	Hähnchenbrust Salzkartoffeln Rahmbrokkoli G,W,M	Gnocchi Gemüse-Sahnesoße (Karotte/Lauch/Sellerie) Rote Beete-Salat G,W,E G,W,E,M,Sr,4 5	Vollkornspaghetti (BIO) Bolognese (Rind) Reibekäse Gurkensalat G,W Sr M	veg. Schnitzel (auf Milchbasis) Paprikasoße Parboiled Reis Bio Blattsalat Honig-Senfdressing G,W,H,E,M,4 M,Sr Sf	Schupfnudeln Apfelmus Zimtucker Rohkost (Gurke/Karotte) G,W,E 3
	kj: 1216 kcal: 290,7	kj: 2441 kcal: 583,5	kj: 1966 kcal: 469,8	kj: 1684 kcal: 402,5	kj: 3046 kcal: 728,1
Menü 3 Gluten- laktose-frei <small>*Spuren von Gluten/Lactose können enthalten sein</small>	°Hähnchenbrustfilet °Salzkartoffeln °Brokkoli a la Creme °Frischobst M	°Kartoffel - Karottengratin mit Käse überbacken °Rote Beete-Salat °Joghurtdessert M,Sw 5 M	°Spaghetti °Bolognese (Rind) °Gurkensalat °Frischobst Sr	°Rinderhacksteak °Paprikasoße °Parboiled Reis (BIO) °Blattsalat °Honig-Senfdressing °Pudding E M,Sr Sf M,1	°Seelachs in Tempurateig °Dampfkartoffeln °Rahmspinat °Frischobst F,4 M
	kj: 1615 kcal: 385,9	kj: 1788 kcal: 427,3	kj: 2602 kcal: 621,9	kj: 2915 kcal: 696,7	kj: 4774 kcal: 1141,1
Dessert	Frischobst	Mangojoghurt M	Frischobst	Vanillepudding M	Frischobst
	kj: 204 kcal: 48,8	kj: 346 kcal: 82,8	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!