

Speiseplan

KW 6 03.02. bis 07.02.2025



SCHULCATERING	Montag	Dienstag	VeggieTag	Donnerstag	Freitag	
Menü 1 DGE-Linie	Tortellini Ricotta-Spinat Tomatenpesto Karottensalat	G,W,M M,Schf,H1	Putenstreifen in Rahmsoße Salzkartoffeln Paprikagemüse	Vollkorn-Penne (BIO) Arrabiatasoße Blattsalat French Dressing	Lachswürfel in Dill-Senfsoße Parboiled Reis (Bio) Erbsengemüse	Rührei Dampfkartoffeln Rahmwirsing
	kj: 2922 kcal: 698,4	kj: 1436 kcal: 343,1	kj: 1797 kcal: 429,5	kj: 1899 kcal: 453,9	kj: 1659 kcal: 396,6	
Menü 2 Bunt- gemischte Alternative	Tortellini Carne (Rind) Tomatenpesto Karottensalat	G,W M,Schf,H1	veg. Steak (auf Milchbasis) veget. Bratensoße Salzkartoffeln Paprikagemüse	Vollkorn-Penne (BIO) Kräuter-Käsesoße Blattsalat French Dressing	Kaiserschmarrn Apfelmus Zimtucker Gurkenrohkost-Scheiben	"Döner-Teller" mit Hähnchenfleisch Knoblauch-Joghurt-Soße Pommes Weißkrautsalat Eisbergsalat
	kj: 2875 kcal: 687,1	kj: 1156 kcal: 276,3	kj: 2182 kcal: 521,5	kj: 2687 kcal: 642,2	kj: 2908 kcal: 695,0	
Menü 3 Gluten- laktose-frei <small>*Spuren von Gluten/Lactose können enthalten sein</small>	°Fusilli °Tomatenpesto °Karottensalat °Alpro Soja Vanille	Schf,H1 S,1	°Putenstreifen in Rahmsoße °Salzkartoffeln °Paprikagemüse °Frischobst	°Penne °Tomatensoße °Blattsalat °French Dressing °Pudding	°Milchreis (mit Bio-Reis) °Apfelmus °Zimtucker °Gurkenrohkost-Scheiben °Frischobst	°Rührei °Dampfkartoffeln °Sahnemöhrrchen °Joghurtdessert
	kj: 3536 kcal: 845,2	kj: 1658 kcal: 396,4	kj: 2861 kcal: 683,9	kj: 2890 kcal: 690,7	kj: 2245 kcal: 536,7	
Dessert	Apfelquark	M,3	Frischobst	Kuhpudding (Vanille/Schoko)	Frischobst	Aprikosenjoghurt
	kj: 327 kcal: 78,1	kj: 204 kcal: 48,8	kj: 345 kcal: 82,6	kj: 204 kcal: 48,8	kj: 343 kcal: 82,1	

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!