

Speiseplan

KW 7 10.02. bis 14.02.2025



SCHULCATERING	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	VeggieTag
Menü 1 DGE-Linie	Rindergeschnetzeltes "Stroganoff Art" (mit Gurken und Senf) G,W,M,Sr,Sf,5 Semmelknödel G,W,E,M Farmersalat (Kraut/Karotte/Mais) E,M kJ: 2147 kcal: 513,0	Hokifilet (mehliert, gebraten) G,W,F,M,Sf Petersiliensoße G,W,M Dampfkartoffeln Blattsalat Vinaigrette Sf,Sw,8 kJ: 1259 kcal: 301,0	veg. Schnitzel (auf Milchbasis) G,W,H,E,M,4 Rahmsoße G,W,M,Sr Spätzle (BIO) G,W,E Balkangemüse (Erbsen, Paprika, Mais) kJ: 1949 kcal: 465,7	Linsencurry M,Sr,Sw,8 Parboiled Reis (Bio) Brokkoli kJ: 1965 kcal: 469,7	Vollkorn-Fusilli (BIO) G,W Champignonragout G,W,M Gurkensalat mit Joghurt M kJ: 2118 kcal: 506,2
	Menü 2 Bunt-gemischte Alternative	Hörnchennudeln (BIO) G,W Gemüsegulasch (Zucchini, Karotte) M,Sr Farmersalat (Kraut/Karotte/Mais) E,M kJ: 2305 kcal: 551,0	Kürbis-Kartoffel-Gratin M,Sr,Sw Blattsalat Vinaigrette Sf,Sw,8 kJ: 1289 kcal: 308,0	Hähnchenschnitzel G,W,E Geflügelsoße G,W,M,Sr Spätzle (BIO) G,W,E Balkangemüse (Erbsen, Paprika, Mais) kJ: 1996 kcal: 477,0	Geflügelbratwurst Sr Ketchup G,W Wedges 5 Rote Bete-Salat kJ: 1856 kcal: 443,7
Menü 3 Gluten-laktose-frei *Spuren von Gluten/Lactose können enthalten sein	°Gemüsegulasch (Zucchini, Karotte) M,Sr °Fusilli M °Farmersalat °Frischobst kJ: 3348 kcal: 800,2	°Kürbis - Kartoffelgratin mit Käse überbacken M,Sw °Blattsalat °Vinaigrette Sf,Sw,8 °Joghurtdessert M kJ: 1811 kcal: 432,8	°Hähnchenbrustfilet °Geflügelsoße °Fusilli °Balkangemüse (Erbsen, Paprika, Mais) °Frischobst kJ: 2724 kcal: 651,0	°Linsencurry M,Sw,8 °Parboiled Reis (BIO) °Brokkoli °Pudding M,1 kJ: 3021 kcal: 721,9	°Spaghetti M °Champignonragout M °Gurkensalat mit Joghurt M °Frischobst kJ: 2588 kcal: 618,5
Dessert	Frischobst kJ: 204 kcal: 48,8	Erdbeerquark M kJ: 368 kcal: 88,0	Frischobst kJ: 204 kcal: 48,8	Grießpudding G,W,M kJ: 435 kcal: 104,1	Frischobst 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!