

Speiseplan

KW 16 13.04. bis 17.04.2026



SCHULCATERING	Montag	Dienstag	Mittwoch	Veggietag	Freitag
Menü 1 DGE-Linie	veg. Schnitzel (auf Milchbasis; paniert) <small>G,W,H,E,M,4</small> Dampfkartoffeln Kaisergemüse (Brokkoli, Blumenkohl, Karotte) in Rahm <small>G,W,M</small>	Gnocchi Rahmsoße Erbsengemüse <small>G,W,E G,W,M,Sr</small>	Lachs-Sahnesoße Vollkorn-Penne (BIO) Blattsalatmischung Honig-Senfdressing <small>G,W,F,M G,W Sf</small>	Gemüse-Kartoffel-Gratin (Blumenkohl, Brokkoli, Karotte) Karotten-Apfel-Salat <small>M,Sr,Sw</small>	Rinderhackbällchen Schnittlauchdip Türkischer Reis (mit Bio-Parboiled Reis) Paprikagemüse <small>M G,W,E,M G,W</small>
	kj: 1464 kcal: 349,9	kj: 2585 kcal: 617,8	kj: 2310 kcal: 552,2	kj: 1474 kcal: 352,2	kj: 2521 kcal: 602,5
Menü 2 Bunt-gemischte Alternative	Hähnchenschnitzel-(paniert) <small>G,W,E</small> Dampfkartoffeln Kaisergemüse (Brokkoli, Blumenkohl, Karotte) in Rahm <small>G,W,M</small>	Gnocchi Hähnchenstreifen in Rahmsoße Erbsengemüse <small>G,W,E G,W,M,Sr</small>	Vollkorn-Penne (BIO) Grüne Pestosoße Blattsalatmischung Honig-Senfdressing <small>G,W E,M,Schf,H1,2 Sf</small>	Grießbrei Erdbeersoße Zimtucker Knabberkarotten <small>G,W,M</small>	Falafelbällchen (aus Kichererbsen) Schnittlauchdip Türkischer Reis (mit Bio-Parboiled Reis) Paprikagemüse <small>G,W M G,W,E,M G,W</small>
	kj: 1582 kcal: 378,1	kj: 2742 kcal: 655,3	kj: 2879 kcal: 688,1	kj: 1592 kcal: 380,4	kj: 2200 kcal: 525,8
Menü 3 Gluten-laktose-frei <small>*Spuren von Gluten/Lactose können enthalten sein</small>	°Hähnchenbrustfilet <small>G</small> °Röstiecken °Kaisergemüse a la Creme <small>M</small> °Joghurtdessert <small>M</small>	°Hähnchenstreifen in Rahmsoße <small>G</small> °Salzkartoffeln °Erbsengemüse °Frischobst <small>M,Sr</small>	°Lachs-Sahnesoße <small>F,M</small> °Penne °Blattsalatmischung °Honig-Senfdressing °Joghurtdessert <small>Sf M</small>	°Polenta-Grießbrei <small>M</small> °Erdbeersoße °Zimtucker °Knabberkarotten °Frischobst	°Rinderhackbällchen <small>M</small> °Knoblauchdip - natur °Parboiled Reis (BIO) °Paprikagemüse °Soja-Pudding (Schoko) <small>S</small>
	kj: 2306 kcal: 551,1	kj: 1684 kcal: 402,5	kj: 2957 kcal: 706,8	kj: 2167 kcal: 517,9	kj: 2292 kcal: 547,7
Dessert	Aprikosenjoghurt <small>M,3</small>	Obst (voraussichtlich Kiwi)	Erdbeer-Rhabarberquark <small>M</small>	Obst (voraussichtlich Äpfel)	Kuhpudding (Vanille/Schoko) <small>M</small>
	kj: 356 kcal: 85,2	kj: 158 kcal: 37,8	kj: 396 kcal: 94,8	kj: 527 kcal: 126,0	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.

Wir verwenden Lebensmittel in Bio-Qualität. Diese sind auf dem Speiseplan tagesaktuell mit "Bio" gekennzeichnet. Die eingesetzten und gekennzeichneten Bio-Zutaten sind von der Öko-Kontrollstelle ABCERT (DE-ÖKO-006) zertifiziert.

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 Sulfite | 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!