Speiseplan

KW 35 25.08. bis 29.08.2025

SCHULCATERING	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Veggietag
Menü 1 DGE-Linie	**Gnocchi** G,W,E **Sahnesoße** G,W,M **Gurkensalat mit Joghurt** M	**Cevapcici (Rind)** G,W **Bratensoße-(Rind)** G,W,Sr,Sf **Parboiled Reis Bio** **Balkangemüse (Erbsen, Paprika, Mais)**	**Backfisch (Seelachs)** G,W,F **Joghurtremoulade** E,M,5 **Salzkartoffeln** **Brokkoli**	**Vollkorn-Fusilli (BIO)** G,W **Rote Linsen - Bolognese** **Reibekäse** M **Paprikasalat** Sr,Sf,Sw,8	**Dampfkartoffeln** **Schnittlauchdip** M **Eisbergsalat** **Joghurtdressing** M
	kJ: 2448 kcal: 585,2	kJ: 2074 kcal: 495,6	kJ: 1587 kcal: 379,3	kJ: 2300 kcal: 549,7	kJ: 1150 kcal: 274,9
Menü 2 Bunt- gemischte Alternative	**Gnocchi** G,W,E **Puten-Sahnesoße** G,W,E,M,2,3,4 **Gurkensalat mit Joghurt** M	**Gemüse-Köttbullar (Erbsen/Mais)** E **Paprikasoße** M,Sr **Parboiled Reis Bio** **Balkangemüse (Erbsen, Paprika, Mais)**	**Tomatenrahmeintopf mit Zartweizen** M,Sr **Weizenbrötchen** G,W G,W	**Vollkorn-Fusilli (BIO)** G,W **Bolognese (Rind)** Sr **Reibekäse** M **Paprikasalat** Sr,Sf,Sw,8	**Pfannkuchen** G,W,E,M **Vanillesoße** M **Rohkost (Gurke/Karotte)**
	kJ: 2481 kcal: 592,9	kJ: 1686 kcal: 403,0	kJ: 1803 kcal: 431,0	kJ: 2288 kcal: 546,7	kJ: 2149 kcal: 513,7
Menü 3 Gluten-laktose-frei *Spuren von Gluten/Lactose können enthalten sein	**°Fusilli** **°helle Soße** M **°Gurkensalat mit Joghurt** M **°Frischobst**	**°Rinderhacksteak** E **°Paprikasoße** M,Sr **°Parboiled Reis (BIO)** **°Balkangemüse (Erbsen, Paprika, Mais)** **° Soja-Pudding (Schoko)** S	**°Seelachs in Tempurateig** F,4 **°Salzkartoffeln** **°Brokkoli a la Creme** M **°Frischobst**	**°Fusilli** **°Rote Linsen - Bolognese** **°Paprikasalat** Sr,Sf,Sw,8 **°Pudding** M,1	**°Dampfkartoffeln** **°Quarkdip** M **°Eisbergsalat** **°Joghurtdressing** M **°Frischobst**
	kJ: 2995 kcal: 715,9	kJ: 2587 kcal: 618,3	kJ: 4616 kcal: 1103,1	kJ: 3632 kcal: 868,0	kJ: 1391 kcal: 332,5
Dessert	**Obstkorb (Mischware)**	**Apfelquark** M,3	**Obst (voraussichtlich Bananen)**	**Kuhpudding (Vanille/Schoko)** M	**Obst (voraussichtlich Wassermelone)**
	kJ: 204 kcal: 48,8	kJ: 359 kcal: 85,8	kJ: 204 kcal: 48,8	kJ: 345 kcal: 82,6	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.

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!**

Bio-Kontrollstelle DE-ÖKO-006 - Cafeteria Tim Schäfer - Änderungen vorbehalten