

Speiseplan

KW 36 01.09. bis 05.09.2025



SCHULCATERING	Montag		Mittwoch	Donnerstag	Freitag
Menü 1 <i>DGE-Linie</i>	Tortellini Carne (Rind)  G,W Arrabiatasoße Sr Karottensalat	Überback. Blumenkohl G,W,M Salzkartoffeln Knabberkarotten	Vollkorn-Penne (BIO)  G,W Spinatrahmsoße G,W,M Gurkensalat	Lachswürfel in  G,W,F,M,Sf Dill-Senfsoße  Parboiled Reis (Bio) Erbsengemüse	Gemüsegulasch (Zucchini, Karotte) M,Sr Dampfkartoffeln Blattsalat Sf,Sw,8 Vinaigrette
	kJ: 2901 kcal: 693,5	kJ: 1229 kcal: 293,8	kJ: 2020 kcal: 482,9	kJ: 1899 kcal: 453,9	kJ: 1079 kcal: 257,9
Menü 2 <i>Bunt- gemischte Alternative</i>	Tortellini Ricotta-Spinat G,W,M Arrabiatasoße Sr Karottensalat	Kaiserschmarrn G,W,E,M Apfelmus 3 Zimtucker Knabberkarotten	Hähnchengeschnetzeltes  M,Sr Vollkorn-Penne (BIO)  G,W Gurkensalat	vegetarische Frühlingsrolle G,W,E mit Gemüse G,W,S,Sw,8 Süß-Sauer-Soße  Parboiled Reis Bio Erbsengemüse	"Döner-Teller" mit Hähnchenfleisch  Eisbergsalat Weißkrautsalat Gurkenstücke Knoblauch-Joghurt-Soße M
	kJ: 2949 kcal: 704,8	kJ: 2878 kcal: 687,8	kJ: 2186 kcal: 522,6	kJ: 2203 kcal: 526,6	kJ: 2132 kcal: 509,5
Menü 3 <i>Gluten- laktose-frei</i> *Spuren von Gluten/Lactose können enthalten sein	°Penne °Tomatensoße Sr °Karottensalat M °Joghurtdessert	°Blumenkohl-Kartoffelgratin M,Sw °Knabberkarotten °Frischobst	°Penne °Spinat-Käsesoße M °Gurkensalat M °Joghurtdessert	°Lachs-Sahnesoße  F,M °Parboiled Reis (BIO)  °Erbsengemüse °Frischobst	°Gemüsegulasch (Zucchini, Karotte) M,Sr °Dampfkartoffeln °Blattsalat Sf,Sw,8 °Vinaigrette ° Soja-Pudding (Schoko) S
	kJ: 2791 kcal: 667,0	kJ: 1478 kcal: 353,3	kJ: 2630 kcal: 628,5	kJ: 2366 kcal: 565,4	kJ: 1763 kcal: 421,4
Dessert	Erdbeerjoghurt M	Obst (voraussichtlich Äpfel)	Orangenquark M	Obst (voraussichtlich Bananen)	Schokoladenpudding M
	kJ: 342 kcal: 81,8	kJ: 204 kcal: 48,8	kJ: 412 kcal: 98,4	kJ: 204 kcal: 48,8	kJ: 347 kcal: 83,0

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!