

# Speiseplan

KW 37 08.09. bis 12.09.2025



SCHULCATERING	Montag	Dienstag	VeggieTag	Donnerstag	Freitag
<b>Menü 1</b> DGE-Linie	Rindergeschnetzeltes (Paprika, Mais)  G,W,M,Sr Knöpfe G,W,E Coleslaw (amerikanischer Kraut-Karottensalat) E,M,3	Hokifilet (mehliert, gebraten)  G,W,F,M,Sf Zitronensoße G,W,M,3 Dampfkartoffeln Romanescogemüse	Linsencurry M,Sr,Sw,8 Parboiled Reis (Bio) Blumenkohl natur	Vollkorn-Fusilli (Bio)  G,W Grünkern-Bolognese G,W,Sr Reibekäse M Eisbergsalat Rahmdressing M	Pizza "Margherita" G,W,M Karotten-Apfel-Salat
	kj: 2141 kcal: 511,7	kj: 1333 kcal: 318,6	kj: 1917 kcal: 458,2	kj: 2298 kcal: 549,2	kj: 2163 kcal: 517,1
<b>Menü 2</b> Bunt-gemischte Alternative	Veget. Geschnetzeltes (auf Sojabasis) in Sahnesoße S,M Knöpfe G,W,E Coleslaw (amerikanischer Kraut-Karottensalat) E,M,3	Gemüsesuppe (Karotte, Lauch, Sellerie) Sr mit Buchstabennudeln G,W,E Weizenbrötchen G,W	Schupfnudeln G,W,E Apfelmus 3 Zimtucker Rohkost (Gurke/Kohlrabi)	Vollkorn-Fusilli (Bio)  G,W Haschee vom Rind  G,W,Sr Reibekäse M Eisbergsalat Rahmdressing M	Hot Dog (Geflügel)   G,W,Sr,2,3,4 Wedges G,W Karotten-Apfel-Salat
	kj: 2502 kcal: 597,9	kj: 1549 kcal: 370,2	kj: 2990 kcal: 714,6	kj: 2593 kcal: 619,8	kj: 2330 kcal: 557,0
<b>Menü 3</b> Gluten-laktose-frei <small>*Spuren von Gluten/Lactose können enthalten sein</small>	°Rindergeschnetzeltes  M,Sr,2,3 °Fusilli °Karotten-Krautsalat °Frischobst	°Seelachs (natur)  F,Sr °Zitronensoße M,3 °Dampfkartoffeln °Romanescogemüse °Joghurtdessert M	°Linsencurry M,Sw,8 °Parboiled Reis (Bio) °Blumenkohl natur °Frischobst	°Haschee vom Rind  Sr °Fusilli °Eisbergsalat °Joghurtdressing M ° Soja-Pudding (Schoko) S	°Pizza "Margherita" S,M °Karotten-Apfel-Salat °Frischobst
	kj: 3212 kcal: 767,8	kj: 1290 kcal: 308,4	kj: 2502 kcal: 598,0	kj: 3568 kcal: 852,8	kj: 2530 kcal: 604,7
<b>Dessert</b>	Obstkorb (Mischware)	Vanillejoghurt M	Obst (voraussichtlich Birnen)	Götterspeise (Kirsche)	Obst (voraussichtlich Bananen)
	kj: 204 kcal: 48,8	kj: 363 kcal: 86,8	kj: 363 kcal: 86,7	kj: 52 kcal: 12,3	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!**