

Speiseplan

KW 46 10.11. bis 14.11.2025



SCHULCATERING	Montag		VeggieTag		Mittwoch		Donnerstag		Freitag	
Menü 1 DGE-Linie	"Mac and Cheese" (Nudelauf mit Bio-Makkaroni) Karotten-Apfel-Salat	G,W,M,1	Linsensuppe (Karotte, Sellerie, Lauch) Weizenbrötchen	Sr G,W	Hähnchenstreifen in Rahmsoße Parboiled Reis (Bio) Eisbergsalat Kräutervinaigrette	 G,W,M,Sr  Sf,Sw,8	Lachs - Tomatenrahmsoße Vollkorn-Penne (BIO) Karottensalat	 F,M,Sr  G,W	Kartoffelgratin Kaisergemüse (Brokkoli, Karotte, Blumenkohl)	G,W,M,Sw
	kJ: 2443 kcal: 584,0		kJ: 1604 kcal: 383,4		kJ: 2033 kcal: 485,9		kJ: 2454 kcal: 586,6		kJ: 1444 kcal: 345,2	
Menü 2 Bunt- gemischte Alternative	Nudel - Putenschinken - Auflauf Karotten-Apfel-Salat	 G,W,M,1,2,3,4	Gemüse-Köttbullar (Erbsen/Mais) Kräuter-Dip Salzkartoffeln Balkangemüse (Erbsen, Paprika, Mais)	E M	Käsespätzle Röstzwiebel Eisbergsalat Kräutervinaigrette	G,W,E,M G,W Sf,Sw,8	Milchreis (mit Bio-Reis) Kirschoße Knabberkarotten	M	Geflügel-Nürnberger Geflügelsoße Kartoffelstampf Kaisergemüse (Brokkoli, Karotte, Blumenkohl)	  3,4   G,W,M,Sr M
	kJ: 2201 kcal: 526,1		kJ: 1294 kcal: 309,3		kJ: 3092 kcal: 739,1		kJ: 1749 kcal: 418,0		kJ: 1891 kcal: 451,9	
Menü 3 Gluten- laktose-frei *Spuren von Gluten/Lactose können enthalten sein	°Penne "Mac-and-Cheese-Style" °Karotten-Apfel-Salat °Joghurtdessert	M M	°Linsensuppe °Brötchen °Frischobst	Sr S	°Hähnchenstreifen in Rahmsoße °Parboiled Reis (BIO) °Eisbergsalat °Kräutervinaigrette ° Soja-Pudding (Schoko)	 M,Sr  Sf,Sw,8 S	°Lachs-Tomatenrahmsoße °Penne °Karottensalat °Frischobst	 F,M,Sr	°Geflügel-Nürnberger °Geflügelsoße °Kartoffelstampf °Kaisergemüse (Brokkoli, Karotte, Blumenkohl) °Joghurtdessert	  3,4   M M
	kJ: 3361 kcal: 803,2		kJ: 1653 kcal: 395,1		kJ: 2718 kcal: 649,6		kJ: 3029 kcal: 724,1		kJ: 2412 kcal: 576,4	
Dessert	Apfel-Zimtquark	M,3	Obst (voraussichtlich Äpfel)		Schokoladenpudding	M	Obst (voraussichtlich Bananen)		Pfirsichjoghurt	M
	kJ: 359 kcal: 85,9		kJ: 527 kcal: 126,0		kJ: 347 kcal: 83,0		kJ: 715 kcal: 171,0		kJ: 333 kcal: 79,6	

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!