

Speiseplan

KW 10 02.03. bis 06.03.2026



SCHULCATERING	Montag		Mittwoch	Donnerstag	Freitag
Menü 1 <i>DGE-Linie</i>	veg. Schnitzel (auf Milchbasis; paniert) veget. Bratensoße Spätzle (BIO) Kaisergemüse (Brokkoli, Karotte, Blumenkohl) kJ: 1730 kcal: 413,6	Grießbrei Erdbeersoße Gurkenrohkost-Scheiben kJ: 1398 kcal: 334,2	Kalbsrahmgulasch Vollkorn-Penne (BIO) Paprikasalat Vinaigrette kJ: 2175 kcal: 519,9	Lachs-Sahnesoße Parboiled Reis (Bio) Erbsengemüse kJ: 1887 kcal: 451,1	Gemüsefrikadelle (Möhren, Pastinaken, Erbsen) Paprikasoße Salzkartoffeln Blattsalatmischung Honig-Senfdressing kJ: 1519 kcal: 363,1
	Hähnchenschnitzel-(paniert) Geflügelsoße. Spätzle (BIO) Kaisergemüse (Brokkoli, Karotte, Blumenkohl) kJ: 1981 kcal: 473,6	Falafelbällchen (aus Kichererbsen) Schnittlauchdip Couscous Maisgemüse natur kJ: 2164 kcal: 517,1	Vollkorn-Penne (BIO) Spinatrahmsoße Paprikasalat Vinaigrette kJ: 2079 kcal: 496,8	Veget. Geschnetzeltes (auf Milchbasis) in Sahnesoße Parboiled Reis (Bio) Erbsengemüse kJ: 1853 kcal: 442,9	Hähnchenschenkel Paprikasoße Salzkartoffeln Blattsalatmischung Honig-Senfdressing kJ: 2239 kcal: 535,0
Menü 3 <i>Gluten-laktose-frei</i> *Spuren von Gluten/Lactose können enthalten sein	°Hähnchenbrustfilet °Geflügelsoße °Röstiecken °Kaisergemüse (Brokkoli, Karotte, Blumenkohl) °Joghurtdessert kJ: 2435 kcal: 581,9	°Polenta-Grießbrei °Erdbeersoße °Zimtzucker °Gurkenrohkost-Scheiben °Frischobst kJ: 2081 kcal: 497,3	°Kalbsgulasch °Penne °Paprikasalat °Vinaigrette °Pudding kJ: 3195 kcal: 763,7	°Lachs-Sahnesoße °Parboiled Reis (BIO) °Erbsengemüse °Frischobst kJ: 2366 kcal: 565,4	°Hähnchenkeule °Paprikasoße °Salzkartoffeln °Blattsalatmischung °Honig-Senfdressing °Joghurtdessert kJ: 2679 kcal: 640,4
	Pfirsichjoghurt kJ: 346 kcal: 82,7	Obst (voraussichtlich Äpfel) kJ: 527 kcal: 126,0	Vanillequark 'Kirschsoße kJ: 400 kcal: 95,7	Obst (voraussichtlich Kiwi) kJ: 158 kcal: 37,8	Mango-Maracuja-Joghurt kJ: 356 kcal: 85,0
Dessert					

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!