

Speiseplan

KW 11 09.03. bis 13.03.2026



SCHULCATERING	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	VeggieTag
Menü 1 DGE-Linie	Gnocchi Rahmsoße Coleslaw (amerikanischer Kraut-Karottensalat) G,W,E G,W,M,Sr E,M,3	Fischstäbchen (Seelachs paniert) Dampfkartoffeln Rahmspinat G,W,F G,W,M,3,4	Vollkornspaghetti (BIO) Tomatensoße Eisbergsalat French Dressing G,W Sr E,M,Sf	Hähnchenbrust Maissoße Parboiled Reis Bio Grüne Bohnen M BIO	veg. Steak (auf Milchbasis) Schnittlauchsoße Salzkartoffeln Gurkensalat G,W,H,E,M,4 G,W,M
	kJ: 2674 kcal: 639,2	kJ: 1761 kcal: 421,0	kJ: 1578 kcal: 377,1	kJ: 1761 kcal: 421,0	kJ: 1265 kcal: 302,3
Menü 2 Bunt- gemischte Alternative	Gnocchi Putenschinken-Sahnesoße Coleslaw (amerikanischer Kraut-Karottensalat) G,W,E G,W,E,M,2,3,4 E,M,3	Rote-Bete-Sticks (paniert) Dampfkartoffeln Rahmspinat G,W,M G,W,M,3,4	Vollkornspaghetti (BIO) Hähnchenstreifen in Rahmsoße Eisbergsalat French Dressing G,W G,W,M,Sr E,M,Sf	veget. Gyros (auf Sojabasis) Zaziki Parboiled Reis Bio Grüne Bohnen S M BIO	American Pancake Vanillesoße Zimtzucker Knabberkarotten G,W,E,M M
	kJ: 2603 kcal: 622,2	kJ: 1834 kcal: 438,4	kJ: 2002 kcal: 478,4	kJ: 1950 kcal: 466,0	kJ: 2913 kcal: 696,2
Menü 3 Gluten- laktose-frei *Spuren von Gluten/Lactose können enthalten sein	°Fusilli °Rahmsoße °Karotten-Krautsalat °Frischobst M,Sr	°Seelachs in Tempurateig °Dampfkartoffeln °Rahmspinat °Joghurtdessert F,4 M M	°Spaghetti °Tomatensoße °Eisbergsalat °French Dressing °Frischobst Sr E,M,Sf	°Hähnchenbrustfilet °Zaziki-L °Parboiled Reis (BIO) °Grüne Bohnen °Soja-Pudding (Vanille) M BIO S,1	°Röstiecken °Quarkdip °Gurkensalat °Frischobst M
	kJ: 3019 kcal: 721,5	kJ: 5001 kcal: 1195,3	kJ: 2507 kcal: 599,3	kJ: 2349 kcal: 561,5	kJ: 2136 kcal: 510,5
Dessert	Obstkorb (Mischware)	Zitronenjoghurt M	Obst (voraussichtlich Birnen)	Vanillepudding M	Obst (voraussichtlich Bananen)
	kJ: 204 kcal: 48,8	kJ: 310 kcal: 74,1	kJ: 326 kcal: 78,0	kJ: 330 kcal: 78,8	kJ: 715 kcal: 171,0

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!