

Speiseplan

KW 20 11.05. bis 15.05.2026



SCHULCATERING	Montag	Dienstag	Veggietag	Donnerstag	Freitag
Menü 1 DGE-Linie	Tortellini Ricotta-Spinat Paprikasoße Coleslaw (amerikanischer Kraut-Karottensalat)	Fischstäbchen (Wildlachs paniert) Dampfkartoffeln Erbsen a la Creme	Vollkorn-Penne (BIO) Arrabiatasoße Blattsalatmischung Kräutervinaigrette	Feiertag: Christi Himmelfahrt	Hühnchenfrikassee Parboiled Reis (Bio) Baby-Möhren
	G,W,M M,Sr E,M,3	F G,W,M	G,W Sr Sf,Sw,8		M BIO
	kJ: 2908 kcal: 695,1	kJ: 2064 kcal: 493,4	kJ: 1988 kcal: 475,2	kJ: 0 kcal: 0,0	kJ: 1940 kcal: 463,6
Menü 2 Bunt- gemischte Alternative	Tortellini Carne (Rind) Paprikasoße Coleslaw (amerikanischer Kraut-Karottensalat)	Kaiserschmarrn Apfelmus Zimtucker Rohkost (Gurke/Kohlrabi)	Vollkorn-Penne (BIO) Gemüse-Sahnesoße (Karotte/Lauch/Sellerie) Blattsalatmischung Kräutervinaigrette		Veget. Geschnetzeltes (auf Milchbasis) in Sahnesoße Parboiled Reis (Bio) Baby-Möhren
	G,W M,Sr E,M,3	G,W,E,M 3	G,W G,W,E,M,Sr,4 Sf,Sw,8		G,W,H,E,M,4 BIO
	kJ: 2861 kcal: 683,7	kJ: 2810 kcal: 671,5	kJ: 2166 kcal: 517,6	kJ: 0 kcal: 0,0	kJ: 1816 kcal: 434,0
Menü 3 Gluten- laktose-frei *Spuren von Gluten/Lactose können enthalten sein	°Penne °Paprikasoße °Karotten-Krautsalat °Joghurtdessert	°Seelachs (natur) °Dampfkartoffeln °Brokkoli a la Creme °Frischobst	°Spaghetti °Tomaten-Frischkäsesoße °Blattsalat °Kräutervinaigrette °Joghurtdessert		°Hühnchenfrikassee °Parboiled Reis (BIO) °Baby-Möhren °Frischobst
	M,Sr M	F,Sr M	M,Sr Sf,Sw,8 M		M BIO
	kJ: 2893 kcal: 691,4	kJ: 1688 kcal: 403,5	kJ: 2813 kcal: 672,4	kJ: 0 kcal: 0,0	kJ: 2470 kcal: 590,4
Dessert	Zitronenjoghurt	Obst (voraussichtlich Birnen)	Apfel-Zimtquark		Obst (voraussichtlich Kiwi)
	M		M,3		
	kJ: 380 kcal: 90,9	kJ: 326 kcal: 78,0	kJ: 359 kcal: 85,9	kJ: 0 kcal: 0,0	kJ: 158 kcal: 37,8

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 Sulfit | 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!