

Speiseplan

KW 21 18.05. bis 22.05.2026



SCHULCATERING	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	
Menü 1 <i>DGE-Linie</i>	Rindergulasch M,Sr Hörnchennudeln (BIO) G,W Farmersalat (Kraut/Karotte/Mais) E,M	Hokifilet (mehliert, gebraten) G,W,F,M,Sf Salzkartoffeln Rahmspinat G,W,M,3,4	Vollkorn-Fusilli (BIO) G,W Grünkern-Bolognese G,W,Sr Reibekäse M Gurkensalat mit Joghurt M	Linsencurry M,Sr,Sw,8 Parboiled Reis (Bio) Blattsalat Rahmdressing M	Gemüsefrikadelle (Möhren, Pastinaken, Erbsen) G,W,E Kräuterdip M Dampfkartoffeln Maisgemüse natur
	kj: 2710 kcal: 647,8	kj: 1361 kcal: 325,4	kj: 2197 kcal: 525,0	kj: 2055 kcal: 491,3	kj: 1458 kcal: 348,4
Menü 2 <i>Bunt-gemischte Alternative</i>	Hörnchennudeln (BIO) G,W Mexikanische Soße (Mais/Bohnen/Paprika) M,Sr Farmersalat (Kraut/Karotte/Mais) E,M	Gemüsesuppe (Karotte, Lauch, Sellerie) Sr mit Buchstabennudeln G,W,E Weizenbrötchen G,W	Vollkorn-Fusilli (BIO) G,W Haschee vom Rind G,W,Sr Reibekäse M Gurkensalat mit Joghurt M	Putenbrust nat. Champignonsoße G,W,M Parboiled Reis Bio Blattsalat Rahmdressing M	Schupfnudeln G,W,E Apfelmus 3 Zimtzucker Rohkost (Gurke/Karotte)
	kj: 2395 kcal: 572,5	kj: 1549 kcal: 370,2	kj: 2542 kcal: 607,6	kj: 1575 kcal: 376,4	kj: 3014 kcal: 720,4
Menü 3 <i>Gluten-laktose-frei</i> <small>*Spuren von Gluten/Lactose können enthalten sein</small>	°Rindergulasch Sr °Fusilli °Karotten-Krautsalat °Frischobst	°Seelachs (natur) F,Sr °Salzkartoffeln °Rahmspinat M °Joghurtdessert M	°Haschee vom Rind Sr °Fusilli °Gurkensalat mit Joghurt M °Frischobst	°Linsencurry M,Sw,8 °Parboiled Reis (BIO) °Blattsalat °Joghurtdressing M °Pudding M,1	°Dampfkartoffeln M °Kräuterquark °Rohkost (Gurke/Karotte) °Frischobst
	kj: 3365 kcal: 804,4	kj: 2004 kcal: 479,0	kj: 3358 kcal: 802,5	kj: 3016 kcal: 720,8	kj: 1321 kcal: 315,8
Dessert	Obstkorb (Mischware)	Erdbeerquark M	Obst (voraussichtlich Bananen)	Vanillepudding M	Obst (voraussichtlich Äpfel)
	kj: 204 kcal: 48,8	kj: 357 kcal: 85,4	kj: 715 kcal: 171,0	kj: 330 kcal: 78,8	kj: 527 kcal: 126,0

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 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!**