

Speiseplan

KW 22 25.05. bis 29.05.2026



SCHULCATERING	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	
Menü 1 DGE-Linie	Feiertag: Pfingstmontag	Gnocchi Tomatenrahmsoße Karottensalat G,W,E M,Sr	Hähnchenschnitzel-(paniert) Salzkartoffeln Spargelgemüse G,W,E G,W,M	Lachs-Sahnesoße Vollkorn-Penne (BIO) Erbsengemüse G,W,F,M G,W	veget. Gyros (auf Sojabasis) Zaziki Couscous Blattsalatmischung Honig-Senf dressing S M G,W,Sr Sf
	kJ: 0 kcal: 0,0	kJ: 2652 kcal: 633,8	kJ: 1567 kcal: 374,4	kJ: 2225 kcal: 531,8	kJ: 2304 kcal: 550,7
Menü 2 Bunt- gemischte Alternative		Gnocchi Hähnchenstreifen in Rahmsoße Karottensalat G,W,E G,W,M,Sr	veg. Schnitzel (auf Milchbasis; paniert) Salzkartoffeln Spargelgemüse G,W,H,E,M,4 G,W,M	Grießbrei Erdbeersoße Zimtucker Knabberkarotten G,W,M	Kartoffelgratin Blattsalatmischung Honig-Senf dressing G,W,M,Sw Sf
	kJ: 0 kcal: 0,0	kJ: 2959 kcal: 707,2	kJ: 1449 kcal: 346,2	kJ: 1592 kcal: 380,4	kJ: 1611 kcal: 385,2
Menü 3 Gluten- laktose-frei *Spuren von Gluten/Lactose können enthalten sein		°Spaghetti °Hähnchenstreifen in Rahmsoße °Karottensalat °Frischobst M,Sr	°Hähnchenbrustfilet °Salzkartoffeln °Spargel a la Creme °Joghurtdessert M M	°Penne °Lachs-Sahnesoße °Erbsengemüse °Frischobst F,M	°Kartoffel-Brokkoligratin °Blattsalatmischung °Honig-Senf dressing °Pudding M,Sw Sf M,1
	kJ: 0 kcal: 0,0	kJ: 3023 kcal: 722,6	kJ: 1779 kcal: 425,3	kJ: 2647 kcal: 632,6	kJ: 2179 kcal: 520,8
Dessert		Obst (voraussichtlich Äpfel)	Mango-Maracuja-Joghurt M	Obst (voraussichtlich Honigmelone)	Kuhpudding (Vanille/Schoko) M
	kJ: 0 kcal: 0,0	kJ: 527 kcal: 126,0	kJ: 356 kcal: 85,0	kJ: 276 kcal: 66,0	kJ: 345 kcal: 82,6

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 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!