

# Speiseplan

KW 24 08.06. bis 12.06.2026



SCHULCATERING	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	
<b>Menü 1</b> DGE-Linie	<b>Nudel - Putenschinken - Auflauf Gurkensalat</b> G,W,M,1,2,3,4	<b>Gemüse-Nuggets (Mais, Karotte, Pastinake; paniert) Salzkartoffeln Rahmbrokkoli</b> G,W,M G,W,M	<b>Lachs - Tomatenrahmsoße Vollkorn-Penne (BIO) Blattsalatmischung Kräutervinaigrette</b> F,M,Sr  G,W Sf,Sw,8	<b>Linsensuppe (Karotte, Sellerie, Lauch) Körnerbrötchen</b> Sr G,W,R,Ge,H,Ss	<b>Falafelbällchen (aus Kichererbsen) Parboiled Reis Bio Erbsen - Karotten a la Creme</b> G,W G,W,M
	kj: 2064 kcal: 493,3	kj: 1930 kcal: 461,2	kj: 2316 kcal: 553,6	kj: 1853 kcal: 442,8	kj: 1911 kcal: 456,7
<b>Menü 2</b> Bunt- gemischte Alternative	<b>"Mac and Cheese" (Nudelauf mit Bio-Makkaroni) Gurkensalat</b> G,W,M,1	<b>Hähnchen-Nuggets (paniert) Salzkartoffeln Rahmbrokkoli</b> G,W G,W,M	<b>Vollkorn-Penne (BIO) Grüne Pestosoße Blattsalatmischung Kräutervinaigrette</b> G,W E,M,Schf,H1,2 Sf,Sw,8	<b>Hot Dog (Geflügel) Wedges Karottensalat</b> G,W,Sr,2,3,4 G,W	<b>Milchreis Apfelmus Zimtucker Rohkost (Karotte/Paprika)</b> M 3
	kj: 2306 kcal: 551,1	kj: 1856 kcal: 443,6	kj: 3162 kcal: 755,6	kj: 2441 kcal: 583,4	kj: 2055 kcal: 491,0
<b>Menü 3</b> Gluten- laktose-frei <small>*Spuren von Gluten/Lactose können enthalten sein</small>	<b>°Penne "Mac-and-Cheese-Style" °Gurkensalat °Frischobst</b> M	<b>°Hähnchengeschnetzeltes °Salzkartoffeln °Brokkoli °Joghurtdessert</b> M	<b>°Lachs-Tomatenrahmsoße °Penne °Blattsalatmischung °Kräutervinaigrette °Frischobst</b> F,M,Sr Sf,Sw,8	<b>°Linsensuppe °Brötchen °Pudding</b> Sr S M,1	<b>°Milchreis °Apfelmus °Zimtucker °Rohkost (Karotte/Paprika) °Frischobst</b> M 3
	kj: 3000 kcal: 717,0	kj: 1806 kcal: 431,7	kj: 2880 kcal: 688,3	kj: 2118 kcal: 506,3	kj: 2948 kcal: 704,5
<b>Dessert</b>	<b>Obstkorb (Mischware)</b>	<b>Bananenquark</b> M,3	<b>Obst (voraussichtlich Kiwi)</b>	<b>Vanillepudding</b> M	<b>Obst (voraussichtlich Bananen)</b>
	kj: 204 kcal: 48,8	kj: 418 kcal: 99,9	kj: 158 kcal: 37,8	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 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!