

Speiseplan

KW 3 12.01. bis 16.01.2026



SCHULCATERING	Montag	Dienstag	Veggietag	Donnerstag	Freitag
Menü 1 DGE-Linie	Kalbsrahmgeschnetzeltes Hörnchennudeln (BIO) Gurkensalat mit Joghurt	Hokifilet (mehliert, gebraten) Petersiliensoße Dampfkartoffeln Blumenkohl natur	Linsencurry Parboiled Reis (Bio) Paprikasalat	Vollkorn-Fusilli (BIO) Grünkern-Bolognese Farmersalat (Kraut/Karotte/Mais)	Gemüsegulasch (Zucchini, Karotte) Salzkartoffeln Eisbergsalat Rahmdressing
	M,Sr G,W M	G,W,F,M,Sf G,W,M	M,Sr,Sw,8 Sr,Sf,Sw,8	G,W G,W,Sr E,M	M,Sr M
Menü 2 Bunt- gemischte Alternative	Hörnchennudeln (BIO) Gemüse-Sahnesoße (Karotte/Lauch/Sellerie) Gurkensalat mit Joghurt	Tomatenrahmeintopf Weizenbrötchen	Schupfnudeln Apfelmus Zimtzucker Rohkost (Gurke/Karotte)	Vollkorn-Fusilli (BIO) Haschee vom Rind Farmersalat (Kraut/Karotte/Mais)	"Döner-Teller" mit Hähnchenfleisch Eisbergsalat Gurkenstücke Knoblauch-Joghurt-Soße Wedges
	G,W G,W,E,M,Sr,4 M	M,Sr G,W	G,W,E 3	G,W G,W,Sr E,M	M G,W
Menü 3 Gluten- laktose-frei <small>*Spuren von Gluten/Lactose können enthalten sein</small>	°Kalbsgeschnetzeltes °Fusilli °Gurkensalat mit Joghurt °Frischobst	°Seelachs (natur) °Petersiliensoße °Dampfkartoffeln °Blumenkohl natur °Joghurtdessert	°Linsencurry °Parboiled Reis (BIO) °Paprikasalat °Frischobst	°Haschee vom Rind °Fusilli °Farmersalat ° Soja-Pudding (Schoko)	°Gemüsegulasch (Kartoffel, Zucchini, Karotte) °Salzkartoffeln °Eisbergsalat °Joghurtdressing °Frischobst
	M,Sr M	F,Sr M M	M,Sw,8 Sr,Sf,Sw,8	Sr M S	M,Sr M
Dessert	Obstkorb (Mischware)	Mangojoghurt	Obst (voraussichtlich Bananen)	Kuhpudding (Vanille/Schoko)	Obst (voraussichtlich Äpfel)
	kJ: 204 kcal: 48,8	kJ: 336 kcal: 80,4	kJ: 715 kcal: 171,0	kJ: 345 kcal: 82,6	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 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!