

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 | M,Sr BIO G,W M | Hokifilet (mehliert, gebraten) Petersiliensoße Dampfkartoffeln Blumenkohl natur | G,W,F,M,Sf G,W,M | Linsencurry Parboiled Reis (Bio) Paprikasalat | M,Sr,Sw,8 BIO Sr,Sf,Sw,8 | Vollkorn-Fusilli (BIO) Grünkern-Bolognese Farmersalat (Kraut/Karotte/Mais) | BIO G,W G,W,Sr E,M | Gemüsegulasch (Zucchini, Karotte) Salzkartoffeln Eisbergsalat Rahmdressing | M,Sr M |
| | kJ: 2231 kcal: 533,2 | | kJ: 1268 kcal: 303,0 | | kJ: 1982 kcal: 473,7 | | kJ: 2220 kcal: 530,5 | | kJ: 1037 kcal: 247,9 | |
| Menü 2 Bunt- gemischte Alternative | Hörnchennudeln (BIO) Gemüse-Sahnesoße (Karotte/Lauch/Sellerie) Gurkensalat mit Joghurt | BIO G,W G,W,E,M,Sr,4 M | Tomatenrahmreintopf Weizenbrötchen | M,Sr G,W | Schupfnudeln Apfelmus Zimtzucker Rohkost (Gurke/Karotte) | G,W,E 3 | Vollkorn-Fusilli (BIO) Haschee vom Rind Farmersalat (Kraut/Karotte/Mais) | BIO G,W G,W,Sr E,M | "Döner-Teller" mit Hähnchenfleisch Eisbergsalat Gurkenstücke Knoblauch-Joghurt-Soße Wedges | M G,W |
| | kJ: 1953 kcal: 466,7 | | kJ: 1620 kcal: 387,1 | | kJ: 3014 kcal: 720,4 | | kJ: 2565 kcal: 613,1 | | kJ: 2030 kcal: 485,2 | |
| Menü 3 Gluten- laktose-frei <small>*Spuren von Gluten/Lactose können enthalten sein</small> | °Kalbsgeschnetzeltes °Fusilli °Gurkensalat mit Joghurt °Frischobst | °M,Sr | °Seelachs (natur) °Petersiliensoße °Dampfkartoffeln °Blumenkohl natur °Joghurtdessert | °F,Sr M M | °Linsencurry °Parboiled Reis (BIO) °Paprikasalat °Frischobst | °M,Sw,8 BIO Sr,Sf,Sw,8 | °Haschee vom Rind °Fusilli °Farmersalat °Soja-Pudding (Schoko) | °M,Sr M S | °Gemüsegulasch (Kartoffel, Zucchini, Karotte) °Salzkartoffeln °Eisbergsalat °Joghurtdressing °Frischobst | M,Sr M |
| | kJ: 3206 kcal: 766,1 | | kJ: 2043 kcal: 488,3 | | kJ: 2592 kcal: 619,6 | | kJ: 3803 kcal: 908,9 | | kJ: 1491 kcal: 356,5 | |
| Dessert | Obstkorb (Mischware) | | Mangojoghurt | M | Obst (voraussichtlich Bananen) | | Kuhpudding (Vanille/Schoko) | M | 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- & laktosefreien Menülinie verwenden wir selbstverständlich ausschließlich laktosefreie Milch!