

Speiseplan

KW 34 17.08. bis 21.08.2026



SCHULCATERING	Montag	Dienstag	Veggie-tag	Donnerstag	Freitag
Menü 1 DGE-Linie	Gnocchi Rahmsoße Gurkensalat mit Joghurt	Hähnchenschnitzel-(paniert) Champignonsoße Salzkartoffeln Romanescogemüse	Veggiefrikassee (mit veg. Streifen auf Weizenbasis) Zartweizen Paprikasalat Vinaigrette	Lachs-Sahnesoße Vollkorn-Penne (BIO) Erbsengemüse	Pizza "Margherita" Blattsalat Honig-Senfdressing
	G,W,E G,W,M,Sr M	G,W,E G,W,M	G,W,M G,W Sf,Sw,8	G,W,F,M G,W	G,W,M Sf
	kJ: 2548 kcal: 609,0	kJ: 1561 kcal: 373,1	kJ: 2038 kcal: 487,2	kJ: 2225 kcal: 531,8	kJ: 2135 kcal: 510,3
Menü 2 Bunt- gemischte Alternative	Gnocchi Hähnchenstreifen in Rahmsoße Gurkensalat mit Joghurt	veg. Schnitzel (auf Milchbasis; paniert) Champignonsoße Salzkartoffeln Romanescogemüse	Grießbrei Erdbeersoße Zimtucker Knabberkarotten	Vollkorn-Penne (BIO) Sahnesoße Erbsengemüse	Putenschinken-Sahnesoße Parboiled Reis (Bio) Blattsalat Honig-Senfdressing
	G,W,E G,W,M,Sr M	G,W,H,E,M,4 G,W,M	G,W,M	G,W G,W,M	G,W,E,M,2,3,4 Sf
	kJ: 2705 kcal: 646,4	kJ: 1443 kcal: 344,9	kJ: 1592 kcal: 380,4	kJ: 2062 kcal: 492,8	kJ: 1864 kcal: 445,5
Menü 3 Gluten- laktose-frei *Spuren von Gluten/Lactose können enthalten sein	°Penne °Rahmsoße °Gurkensalat mit Joghurt °Frischobst	°Hähnchenbrustfilet °Champignonsoße °Salzkartoffeln °Romanescogemüse °Joghurtdessert	°Polenta-Grießbrei °Erdbeersoße °Zimtucker °Knabberkarotten °Frischobst	°Lachs-Sahnesoße °Penne °Erbsengemüse °Soja-Pudding (Vanille)	°Pizza "Margherita" °Blattsalat °Honig-Senfdressing °Frischobst
	M,Sr M	M M	M	F,M S,1	S,M Sf
	kJ: 2421 kcal: 578,6	kJ: 1911 kcal: 456,6	kJ: 2167 kcal: 517,9	kJ: 2882 kcal: 688,8	kJ: 2506 kcal: 599,0
Dessert	Obstkorb (Mischware)	Kirschjoghurt	Obst (voraussichtlich Bananen)	Vanillepudding	Obst (voraussichtlich Pfirsiche)
	M	M		M	
	kJ: 204 kcal: 48,8	kJ: 356 kcal: 85,1	kJ: 715 kcal: 171,0	kJ: 330 kcal: 78,8	kJ: 206 kcal: 49,2

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!