

Speiseplan

KW 35 24.08. bis 28.08.2026



SCHULCATERING	Montag	Dienstag	Mittwoch	Veggietag	Freitag
Menü 1 DGE-Linie	Brokkoli-Nudel-Auflauf (mit Bio-Hörnchennudeln) Coleslaw (amerikanischer Kraut-Karottensalat)	Fischstäbchen (Seelachs) paniert) Joghurtremoulade Dampfkartoffeln Blattsalatmischung French Dressing	Veggie-Gulasch (mit Sojastreifen) Parboiled Reis (Bio) Grüne Bohnen	Vollkornspaghetti (BIO) Tomatensoße Reibekäse Gurkensalat	Putenbrust nat. Curry-Sahnesoße Couscous Blumenkohl natur
	kJ: 1833 kcal: 438,0	kJ: 1928 kcal: 460,8	kJ: 2121 kcal: 507,0	kJ: 1808 kcal: 432,0	kJ: 1628 kcal: 389,2
Menü 2 Bunt- gemischte Alternative	Cannelloni (Rind) in Tomatenrahm Coleslaw (amerikanischer Kraut-Karottensalat)	Rote-Bete-Sticks (paniert) Joghurtremoulade Dampfkartoffeln Blattsalatmischung French Dressing	Kalbsrahmgeschnetzeltes (mit Pilzen) Parboiled Reis (Bio) Grüne Bohnen	American Pancake Vanillesoße Zimtucker Gurkenrohkost-Scheiben	veg. Steak (auf Milchbasis) Curry-Sahnesoße Couscous Blumenkohl natur
	kJ: 2165 kcal: 517,5	kJ: 2001 kcal: 478,3	kJ: 1774 kcal: 423,9	kJ: 2732 kcal: 652,9	kJ: 1647 kcal: 393,7
Menü 3 Gluten- laktose-frei *Spuren von Gluten/Lactose können enthalten sein	°Kartoffel-Brokkoligratin °Karotten-Krautsalat °Joghurtdessert	°Seelachs in Tempurateig °Petersiliensoße °Dampfkartoffeln °Blattsalatmischung °French Dressing	°Kalbsgeschnetzeltes °Parboiled Reis (BIO) °Grüne Bohnen °Joghurtdessert	°Spaghetti °Tomatensoße °Gurkensalat °Frischobst	°Putenbrust nat. °Rahmsoße °Salzkartoffeln °Blumenkohl natur °Pudding
	kJ: 1904 kcal: 455,0	kJ: 4893 kcal: 1169,4	kJ: 2589 kcal: 618,8	kJ: 2416 kcal: 577,5	kJ: 1821 kcal: 435,2
Dessert	Erdbeerquark	Obst (voraussichtlich Äpfel)	Aprikosenjoghurt	Obst (voraussichtlich Pflaumen)	Milchreisdessert
	kJ: 357 kcal: 85,4	kJ: 527 kcal: 126,0	kJ: 356 kcal: 85,2	kJ: 169 kcal: 40,5	kJ: 448 kcal: 107,0

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!