

Speiseplan

KW 36 31.08. bis 04.09.2026



SCHULCATERING	Montag		Veggie-tag		Mittwoch		Donnerstag		Freitag	
Menü 1 DGE-Linie	"Mac and Cheese" (Nudelauf mit Bio-Makkaroni) Karotten-Mais-Salat	G,W,M,1	Gemüse-Nuggets (Mais, Karotte, Pastinake; paniert) Ketchup Salzkartoffeln Kaisergemüse (Brokkoli, Karotte, Blumenkohl)	G,W,M Sr	Lachs - TomatenrahmsöÙe Vollkorn-Penne (BIO) Blattsalat Kräutervinaigrette	F,M,Sr G,W Sf,Sw,8	Rote Linsensuppe (Karotte, Sellerie, Lauch) Weizenbrötchen	Sr,3 G,W	Hühnchenfrikassee Parboiled Reis (Bio) Baby-Möhren	M BIO
	kJ: 2495 kcal: 596,3		kJ: 1783 kcal: 426,2		kJ: 2297 kcal: 549,1		kJ: 1352 kcal: 323,0		kJ: 1940 kcal: 463,6	
Menü 2 Bunt- gemischte Alternative	Nudel - Putenschinken - Auflauf Karotten-Mais-Salat	G,W,M,1,2,3,4	Kartoffelgratin Kaisergemüse (Brokkoli, Karotte, Blumenkohl)	G,W,M,Sw	veg. Würfelchen (auf Milchbasis) in TomatensoÙe Vollkorn-Penne (BIO) Blattsalat Kräutervinaigrette	G,W,H,E,M,Sr,4 G,W Sf,Sw,8	Hot Dog (Geflügel) Wedges Gurkensalat mit Joghurt	G,W,Sr,2,3,4 G,W M	Milchreis Apfelmus Zimtucker Snacktomaten	M 3
	kJ: 2253 kcal: 538,5		kJ: 1444 kcal: 345,2		kJ: 2210 kcal: 528,2		kJ: 2187 kcal: 522,6		kJ: 2002 kcal: 478,5	
Menü 3 Gluten- laktose-frei *Spuren von Gluten/Lactose können enthalten sein	°Penne °"Mac-and-Cheese-Style" °Karotten-Mais-Salat °Frischobst	M	°Gemüse-Dino °Ketchup °Salzkartoffeln °Kaisergemüse (Brokkoli, Karotte, Blumenkohl) °Joghurtdessert	E,Sr,4 Sr M	°Lachs-TomatenrahmsöÙe °Penne °Blattsalat °Kräutervinaigrette °Frischobst	F,M,Sr Sf,Sw,8	°Linsensuppe °Brötchen ° Soja-Pudding (Schoko)	Sr S S	°Milchreis °Apfelmus °Zimtucker °Snacktomaten °Frischobst	M 3
	kJ: 3190 kcal: 762,5		kJ: 1941 kcal: 463,9		kJ: 2607 kcal: 623,1		kJ: 1883 kcal: 450,0		kJ: 2895 kcal: 691,9	
Dessert	Obstkorb (Mischware)		Erdbeerjoghurt	M	Obst (voraussichtlich Nektarine)		Schokoladenpudding	M	Obst (voraussichtlich Birnen)	
	kJ: 204 kcal: 48,8		kJ: 355 kcal: 84,9		kJ: 335 kcal: 80,1		kJ: 347 kcal: 83,0		kJ: 326 kcal: 78,0	

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!