

Speiseplan

KW 37 07.09. bis 11.09.2026



SCHULCATERING	Montag	Dienstag	Mittwoch	Veggie-tag	Freitag
Menü 1 DGE-Linie	Rahmsoße Knöpfe Farmersalat (Kraut/Karotte/Mais)	Backfisch (Seelachs paniert) Kräuterdip Salzkartoffeln Rahmbrokkoli	Vollkorn-Fusilli (BIO) Rote Linsen - Bolognese Reibekäse Blattsalatmischung Joghurtdressing	Dampfkartoffeln Petersilienquark Gurkensalat	Hähnchenschenkel Parboiled Reis Bio Erbsen - Karotten a la Creme
	G,W,M,Sr G,W,E E,M	F,W,F M G,W,M	G,W M M	M	G,W,M
Menü 2 Bunt- gemischte Alternative	Putenstreifen in Rahmsoße Knöpfe Farmersalat (Kraut/Karotte/Mais)	veg. Knusperbällchen (auf Weizenbasis) Kräuterdip Salzkartoffeln Rahmbrokkoli	Vollkorn-Fusilli (BIO) Bolognese (Rind) Reibekäse Blattsalatmischung Joghurtdressing	Pfannkuchen Vanillesoße Zimtucker Rohkost (Gurke/Kohlrabi)	veg. Bratwurst (auf Jackfruit-Basis) Parboiled Reis Bio Erbsen - Karotten a la Creme
	G,W,M,Sr G,W,E E,M	G,W M G,W,M	G,W Sr M M	G,W,E,M M	G,W,M
Menü 3 Gluten- laktose-frei *Spuren von Gluten/Lactose können enthalten sein	°Putenstreifen in Rahmsoße °Fusilli °Farmersalat °Joghurtdessert	°Seelachs in Tempurateig °Salzkartoffeln °Brokkoli a la Creme °Frischobst	°Fusilli °Bolognese (Rind) °Blattsalatmischung °Joghurtdressing °Joghurtdessert	°Dampfkartoffeln °Kräuterquark °Rohkost (Gurke/Kohlrabi) °Frischobst	°Hähnchenkeule °Parboiled Reis (BIO) °Erbsen - Karottengemüse °Pudding
	M,Sr M M	F,4 M	Sr M M	M	M M,1
Dessert	Apfelquark	Obst (voraussichtlich Pfirsiche)	Mango-Maracuja-Joghurt	Obst (voraussichtlich Bananen)	Grießpudding
	M,3		M		G,W,M
	kJ: 2359 kcal: 563,7	kJ: 1613 kcal: 385,5	kJ: 2277 kcal: 544,2	kJ: 1301 kcal: 310,9	kJ: 2400 kcal: 573,5
	kJ: 2489 kcal: 595,0	kJ: 1801 kcal: 430,5	kJ: 2264 kcal: 541,2	kJ: 2152 kcal: 514,3	kJ: 1597 kcal: 381,6
	kJ: 3700 kcal: 884,4	kJ: 4616 kcal: 1103,1	kJ: 3281 kcal: 784,2	kJ: 1289 kcal: 308,2	kJ: 3046 kcal: 728,0
	kJ: 359 kcal: 85,8	kJ: 206 kcal: 49,2	kJ: 356 kcal: 85,0	kJ: 715 kcal: 171,0	kJ: 435 kcal: 104,1

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!