

# Speiseplan

KW 38 15.09. bis 19.09.2025



| SCHULCATERING  | Montag  | Dienstag  | Mittwoch   | Veggietag   | Freitag   |
|--|---|---|--|---|---|
| <b>Menü 1</b><br>DGE-Linie   | <b>Hähnchenschnitzel</b> G,W,E<br><b>Geflügelsoße.</b> G,W,M<br><b>Ofenkartoffeln</b><br><b>Baby-Möhren</b>                   | <b>Lachs-Sahnesoße</b> G,W,F,M<br><b>Salzkartoffeln</b><br><b>Erbsengemüse</b>                      | <b>Vollkorn-Penne (BIO)</b> G,W<br><b>Basilikumsoße</b> G,W,M<br><b>Reibekäse</b> M<br><b>Farmersalat</b> E,M<br><b>(Kraut/Karotte/Mais)</b> | <b>Veggiefrikassee (mit veg. Würfelchen auf Milchbasis)</b> G,W,H,E,M,4<br><b>Parboiled Reis (Bio)</b><br><b>Brokkoli</b> | <b>Gemüsefrikadelle (Möhren, Pastinaken, Erbsen)</b> G,W,E<br><b>Paprikasoße</b> M,Sr<br><b>Kartoffelstampf</b> M<br><b>Blattsalat</b><br><b>Honig-Senf dressing</b> Sf |
|  | kj: 1773 kcal: 423,8  | kj: 1323 kcal: 316,2  | kj: 2597 kcal: 620,7   | kj: 1777 kcal: 424,7  | kj: 1525 kcal: 364,6  |
| <b>Menü 2</b><br>Bunt- gemischte Alternative   | <b>veg. Schnitzel (auf Milchbasis)</b> G,W,H,E,M,4<br><b>Rahmsoße</b> G,W,M,Sr<br><b>Ofenkartoffeln</b><br><b>Baby-Möhren</b> | <b>Soja-Nuggets</b> G,W,S<br><b>Ketchup</b> Sr<br><b>Salzkartoffeln</b><br><b>Erbsengemüse</b>      | <b>Kalbsrahmgulasch</b> G,W,M,Sr<br><b>Vollkorn-Penne (BIO)</b> G,W<br><b>Farmersalat</b> E,M<br><b>(Kraut/Karotte/Mais)</b>                 | <b>Grießbrei</b> G,W,M<br><b>Zimtzucker</b><br><b>Rohkost (Gurke/Karotte)</b>   | <b>Hähnchenschenkel</b> M,Sr<br><b>Paprikasoße</b> M<br><b>Kartoffelstampf</b><br><b>Blattsalat</b><br><b>Honig-Senf dressing</b> Sf                                    |
|  | kj: 1680 kcal: 401,4  | kj: 1884 kcal: 450,4  | kj: 2312 kcal: 552,7   | kj: 1361 kcal: 325,2  | kj: 2245 kcal: 536,5  |
| <b>Menü 3</b><br>Gluten-<br>laktose-frei<br>*Spuren von Gluten/Lactose können enthalten sein | <b>°Hähnchenbrustfilet</b> M,Sr<br><b>°Rahmsoße</b><br><b>°Ofenkartoffeln</b><br><b>°Baby-Möhren</b><br><b>°Pudding</b> M,1   | <b>°Lachs-Sahnesoße</b> F,M<br><b>°Salzkartoffeln</b><br><b>°Erbsengemüse</b><br><b>°Frischobst</b> | <b>°Kalbsgulasch</b> Sr<br><b>°Penne</b> M<br><b>°Farmersalat</b> S,1<br><b>°Soja-Pudding (Vanille)</b>                                      | <b>°Polenta-Grießbrei</b> M<br><b>°Zimtzucker</b><br><b>°Rohkost (Gurke/Karotte)</b><br><b>°Frischobst</b>                | <b>°Rinderhacksteak</b> E<br><b>°Paprikasoße</b> M,Sr<br><b>°Kartoffelstampf</b> M<br><b>°Blattsalat</b><br><b>°Honig-Senf dressing</b> Sf<br><b>°Joghurt dessert</b> M |
|  | kj: 2208 kcal: 527,7  | kj: 1601 kcal: 382,6  | kj: 3128 kcal: 747,5   | kj: 2314 kcal: 552,9  | kj: 2486 kcal: 594,2  |
| <b>Dessert</b>   | <b>Erdbeerquark</b> M   | <b>Obst (voraussichtlich Äpfel)</b>   | <b>Vanillepudding</b> M  | <b>Obst (voraussichtlich Nektarine)</b>   | <b>Pfirsichjoghurt</b> M  |
|  | kj: 357 kcal: 85,4  | kj: 538 kcal: 128,6   | kj: 330 kcal: 78,8   | kj: 355 kcal: 84,8  | kj: 333 kcal: 79,6  |

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!