

Speiseplan

KW 38 14.09. bis 18.09.2026



SCHULCATERING	Montag	Dienstag	Veggie-tag	Donnerstag	Freitag
Menü 1 DGE-Linie	Tortellini Ricotta-Spinat Tomatensoße Karotten-Apfel-Salat	Fischstäbchen (Wildlachs paniert) Dampfkartoffeln Erbsen a la Creme	Vollkorn-Penne (BIO) Basilikumsoße Blattsalat Vinaigrette	Hähnchengeschnetzeltes Parboiled Reis (Bio) Paprikasalat Vinaigrette	Gemüse-Köttbullar (Erbsen/Mais) Knoblauchdip - natur Couscous Maisgemüse natur
	G,W,M Sr	F G,W,M	G,W G,W,M Sf,Sw,8	M,Sr BIO Sf,Sw,8	E M G,W,Sr
Menü 2 Bunt- gemischte Alternative	Tortellini Carne (Rind) Tomatensoße Karotten-Apfel-Salat	veg. Nuggets (auf Weizenbasis; paniert) Dampfkartoffeln Erbsen a la Creme	Kaiserschmarrn Apfelmus Zimtzucker Rohkost (Karotte/Kohlrabi)	veg. Würfelchen (auf Milchbasis) in Currysoße Parboiled Reis (Bio) Paprikasalat Vinaigrette	"Döner-Teller" mit Hähnchenfleisch Blattsalat Gurkenstücke Knoblauch-Joghurt-Soße Pommes
	G,W Sr	G,W G,W,M	G,W,E,M 3	G,W,H,E,M,Sr,4 BIO Sf,Sw,8	M M
Menü 3 Gluten- laktose-frei *Spuren von Gluten/Lactose können enthalten sein	°Penne °Tomatensoße °Karotten-Apfel-Salat °Frischobst	°Seelachs in Tempurateig °Dampfkartoffeln °Erbsengemüse °Joghurtdessert	°Penne °Basilikum-Pesto °Blattsalat °Vinaigrette °Frischobst	°Hähnchengeschnetzeltes °Parboiled Reis (BIO) °Paprikasalat °Vinaigrette °Soja-Pudding (Vanille)	°Kartoffel-Lauchsuppe °Brötchen °Frischobst
	Sr	F,4 M	Schf,H1 Sf,Sw,8	Sr,Sf,Sw,8 Sf,Sw,8 S,1	M,Sr S
Dessert	Obstkorb (Mischware)	Pfirsichjoghurt	Obst (voraussichtlich Äpfel)	Vanillepudding	Obst (voraussichtlich Kiwi)
		M		M	
	kJ: 2839 kcal: 678,6	kJ: 2064 kcal: 493,4	kJ: 2124 kcal: 507,5	kJ: 1963 kcal: 469,1	kJ: 1851 kcal: 442,4
	kJ: 2792 kcal: 667,2	kJ: 1905 kcal: 455,3	kJ: 2842 kcal: 679,3	kJ: 1817 kcal: 434,3	kJ: 1971 kcal: 471,1
	kJ: 2453 kcal: 586,4	kJ: 4736 kcal: 1132,0	kJ: 3647 kcal: 871,6	kJ: 2662 kcal: 636,2	kJ: 1525 kcal: 364,6
	kJ: 204 kcal: 48,8	kJ: 346 kcal: 82,7	kJ: 527 kcal: 126,0	kJ: 330 kcal: 78,8	kJ: 158 kcal: 37,8

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!