

Speiseplan

KW 39 22.09. bis 26.09.2025



SCHULCATERING	Montag	Dienstag	Veggie-tag	Donnerstag	Freitag
Menü 1 DGE-Linie	Gnocchi Tomatenrahmsoße Gurkensalat mit Joghurt	Fischstäbchen (Seelachs) Dampfkartoffeln Rahmspinat	Vollkornspaghetti (BIO) Mexikanische Soße (Mais/Bohnen/Paprika) Paprikasalat	Wüsthengulasch (Geflügel) Parboiled Reis (Bio) Eisbergsalat French Dressing	veg. Steak (auf Milchbasis) veget. Bratensoße Couscous Grüne Bohnen
	kj: 2397 kcal: 573,0	kj: 1719 kcal: 410,8	kj: 1667 kcal: 398,5	kj: 2031 kcal: 485,4	kj: 1673 kcal: 399,9
Menü 2 Bunt- gemischte Alternative	Nudel-Rinderhackfleisch-Al (mit Bio-Fusilli) Gurkensalat mit Joghurt	Rote-Bete-Sticks (paniert) Dampfkartoffeln Rahmspinat	American Pancake Erdbeersoße Gurkenrohkost-Scheiben	Spinat-Karotten-Rösti Petersilienquark Parboiled Reis Bio Eisbergsalat French Dressing	Überback. Hähnchenbrust in Sahnesoße, mit Käse gratiniert, Couscous Grüne Bohnen
	kj: 1947 kcal: 465,3	kj: 1792 kcal: 428,2	kj: 2531 kcal: 605,0	kj: 1838 kcal: 439,4	kj: 2095 kcal: 500,8
Menü 3 Gluten-laktose-frei <small>*Spuren von Gluten/Lactose können enthalten sein</small>	°Fusilli °Tomatenrahmsoße °Gurkensalat mit Joghurt °Frischobst	°Seelachs in Tempurarteig °Dampfkartoffeln °Rahmspinat °Joghurtdessert	°Spaghetti °Mexikanische Soße (Mais/Bohnen/Paprika) °Paprikasalat °Frischobst	°Wüsthengulasch (Geflügel) °Parboiled Reis (BIO) °Eisbergsalat °French Dressing °Pudding	°Hähnchenbrustfilet °Geflügelsoße °Röstiecken °Grüne Bohnen °Frischobst
	kj: 3219 kcal: 769,5	kj: 5001 kcal: 1195,3	kj: 2798 kcal: 668,6	kj: 3225 kcal: 770,9	kj: 2236 kcal: 534,4
Dessert	Obstkorb (Mischware)	Zitronenjoghurt	Obst (voraussichtlich Wassermelone)	Grießpudding	Obst (voraussichtlich Bananen)
	kj: 204 kcal: 48,8	kj: 333 kcal: 79,7	kj: 159 kcal: 38,0	kj: 435 kcal: 104,1	kj: 678 kcal: 162,0

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 Sulfit | 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!