

Speiseplan

KW 4 19.01. bis 23.01.2026



SCHULCATERING	Montag	Veggietag		Mittwoch	Donnerstag		Freitag		
Menü 1 DGE-Linie	Hähnchenschnitzel (paniert) Tomatensoße Spätzle (BIO) Romanescogemüse	G,W Sr BIO G,W,E	Gemüse-Nuggets (Mais, Karotte, Pastinake; paniert) Dampfkartoffeln Paprikagemüse	G,W,M G,W	Vollkorn-Penne (BIO) Spinatrahmsoße Karotten-Apfel-Salat	BIO G,W G,W,M	Lachs-Sahnesoße Parboiled Reis (Bio) Erbsegemüse	G,W,F,M BIO	Gemüsefrikadelle (Möhren, Pastinaken, Erbsen) Paprikasoße Salzkartoffeln Blattsalat Honig-Senfdressing
	kJ: 1846 kcal: 441,1		kJ: 1652 kcal: 394,8		kj: 2158 kcal: 515,7		kj: 1887 kcal: 451,1		kj: 1464 kcal: 349,9
Menü 2 Bunt- gemischte Alternative	veg. Schnitzel (auf Milchbasis; paniert) Tomatensoße Spätzle (BIO) Romanescogemüse	G,W,H,E,M,4 Sr BIO G,W,E	Grießbrei Apfelmus Zimtzucker Gurkenrohkost-Scheiben	G,W,M 3	Kalbsrahmgulasch Vollkorn-Penne (BIO) Karotten-Apfel-Salat	BIO G,W,M,Sr G,W	Falafelbällchen (aus Kichererbsen) Schnittlauchdip Parboiled Reis Bio Erbsegemüse	G,W M	Hähnchenschenkel Paprikasoße Salzkartoffeln Blattsalat Honig-Senfdressing
	kj: 1729 kcal: 413,1		kj: 1714 kcal: 409,6		kj: 2152 kcal: 514,4		kj: 1923 kcal: 459,6		kj: 2183 kcal: 521,8
Menü 3 Gluten- Laktose-frei <small>*Spuren von Gluten/Lactose können enthalten sein</small>	°Hähnchenbrustfilet °Tomatensoße °Röstiecken °Romanescogemüse °Joghurtdessert	G,W Sr M	°Polenta-Grießbrei °Apfelmus °Zimtzucker °Gurkenrohkost-Scheiben °Frischobst	M 3	°Kalbsgulasch °Penne °Karotten-Apfel-Salat °Joghurtdessert	G,W Sr M	°Lachs-Sahnesoße °Parboiled Reis (BIO) °Erbsegemüse °Frischobst	F,M BIO	°Hähnchenkeule °Paprikasoße °Salzkartoffeln °Blattsalat °Honig-Senfdressing °Pudding
	kj: 2295 kcal: 548,6		kj: 2660 kcal: 635,8		kj: 3011 kcal: 719,6		kj: 2366 kcal: 565,4		kj: 2896 kcal: 692,2
Dessert	Vanillequark 'Kirschsoße	M	Obst (voraussichtlich Birnen)		Apfelquark	BIO M,3	Obst (voraussichtlich Kiwi)		Schokoladenpudding
	kj: 400 kcal: 95,7		kj: 326 kcal: 78,0		kj: 359 kcal: 85,8		kj: 158 kcal: 37,8		kj: 347 kcal: 83,0

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- & laktosefreien Menülinie verwenden wir selbstverständlich ausschließlich laktosefreie Milch!