


















Speiseplan

KW 4 19.01. bis 23.01.2026



SCHULCATERING	Montag				Mittwoch		Donnerstag		Freitag	
<div>Menü 1</div> <div>DGE-Linie</div>	<div>Hähnchenschnitzel (paniert)</div> <div>Tomatensoße</div> <div>Spätzle (BIO)</div> <div>Romanescogemüse</div>	<div> G,W</div> <div>Sr</div> <div> G,W,E</div>	<div>Gemüse-Nuggets (Mais, Karotte, Pastinake; paniert)</div> <div>Dampfkartoffeln</div> <div>Paprikagemüse</div>	<div>G,W,M</div> <div>G,W</div>	<div>Vollkorn-Penne (BIO)</div> <div>Spinatrahmsoße</div> <div>Karotten-Apfel-Salat</div>	<div> G,W</div> <div>G,W,M</div>	<div>Lachs-Sahnesoße</div> <div>Parboiled Reis (Bio)</div> <div>Erbsengemüse</div>	<div> G,W,F,M</div> <div></div>	<div>Gemüsefrikadelle (Möhren, Pastinaken, Erbsen)</div> <div>Paprikasoße</div> <div>Salzkartoffeln</div> <div>Blattsalat</div> <div>Honig-Senfdressing</div>	<div>G,W,E</div> <div>M,Sr</div> <div></div> <div></div> <div>Sf</div>
	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
<div>Menü 2</div> <div>Bunt- gemischte Alternative</div>	<div>veg. Schnitzel (auf Milchbasis; paniert)</div> <div>Tomatensoße</div> <div>Spätzle (BIO)</div> <div>Romanescogemüse</div>	<div>G,W,H,E,M,4</div> <div>Sr</div> <div> G,W,E</div>	<div>Grießbrei</div> <div>Apfelmus</div> <div>Zimtucker</div> <div>Gurkenrohkost-Scheiben</div>	<div>G,W,M</div> <div>3</div>	<div>Kalbsrahmgulasch</div> <div>Vollkorn-Penne (BIO)</div> <div>Karotten-Apfel-Salat</div>	<div> G,W,M,Sr</div> <div> G,W</div>	<div>Falafelbällchen (aus Kichererbsen)</div> <div>Schnittlauchdip</div> <div>Parboiled Reis Bio</div> <div>Erbsengemüse</div>	<div>G,W</div> <div>M</div> <div></div>	<div>Hähnchenschenkel</div> <div>Paprikasoße</div> <div>Salzkartoffeln</div> <div>Blattsalat</div> <div>Honig-Senfdressing</div>	<div> M,Sr</div> <div></div> <div>Sf</div>
	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
<div>Menü 3</div> <div>Gluten- laktose-frei</div> <div><small>*Spuren von Gluten/Lactose können enthalten sein</small></div>	<div>°Hähnchenbrustfilet</div> <div>°Tomatensoße</div> <div>°Röstiecken</div> <div>°Romanescogemüse</div> <div>°Joghurtdessert</div>	<div> Sr</div> <div></div> <div>M</div>	<div>°Polenta-Grießbrei</div> <div>°Apfelmus</div> <div>°Zimtucker</div> <div>°Gurkenrohkost-Scheiben</div> <div>°Frischobst</div>	<div>M</div> <div>3</div>	<div>°Kalbsgulasch</div> <div>°Penne</div> <div>°Karotten-Apfel-Salat</div> <div>°Joghurtdessert</div>	<div> Sr</div> <div></div> <div>M</div>	<div>°Lachs-Sahnesoße</div> <div>°Parboiled Reis (BIO)</div> <div>°Erbsengemüse</div> <div>°Frischobst</div>	<div> F,M</div> <div></div>	<div>°Hähnchenkeule</div> <div>°Paprikasoße</div> <div>°Salzkartoffeln</div> <div>°Blattsalat</div> <div>°Honig-Senfdressing</div> <div>°Pudding</div>	<div> M,Sr</div> <div></div> <div>Sf</div> <div>M,1</div>
	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
<div>Dessert</div>	<div>Vanillequark</div> <div>'Kirschsoße</div>	<div>M</div>	<div>Obst (voraussichtlich Birnen)</div>		<div>Apfelquark</div>	<div> M,3</div>	<div>Obst (voraussichtlich Kiwi)</div>		<div>Schokoladenpudding</div>	<div>M</div>
	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- & lactosefreien Menülinie verwenden wir selbstverständlich ausschließlich lactosefreie Milch!