

Speiseplan

KW 40 29.09. bis 03.10.2025



SCHULCATERING	Montag	Dienstag	VeggieTag	Donnerstag	Freitag
Menü 1 DGE-Linie	"Mac and Cheese" (Nudelauf mit Bio-Makkaroni) Karottensalat G,W,M,1	Hähnchen-Nuggets Ketchup Dampfkartoffeln Blattsalat Kräutervinaigrette G,W Sr Sf,Sw,8	Linsensuppe (Karotte, Sellerie, Lauch) Körnerbrötchen Sr G,W,R,Ge,H,Ss	Lachs - Tomatenrahmsauce Vollkorn-Penne (BIO) Brokkoli F,M,Sr G,W	Feiertag: Tag der Deutschen Einheit
	kJ: 2554 kcal: 610,4	kJ: 1787 kcal: 427,2	kJ: 1853 kcal: 442,8	kJ: 2187 kcal: 522,7	kJ: 0 kcal: 0,0
Menü 2 Bunt- gemischte Alternative	Nudel - Putenschinken - Auflauf Karottensalat G,W,M,1,2,3,4	Gemüse-Nuggets (Mais, Karotte, Pastinake) Ketchup Dampfkartoffeln Blattsalat Kräutervinaigrette G,W,M Sr Sf,Sw,8	Parboiled Reis (Bio) Gemüse-Sahnesauce (Karotte/Lauch/Sellerie) Coleslaw (amerikanischer Kraut-Karottensalat) BIO G,W,E,M,Sr,4 E,M,3	Milchreis (mit Bio-Reis) Kirschsauce Rohkost (Karotte/Paprika) M	
	kJ: 2312 kcal: 552,5	kJ: 1861 kcal: 444,8	kJ: 1850 kcal: 442,1	kJ: 1788 kcal: 427,5	kJ: 0 kcal: 0,0
Menü 3 Gluten-laktose-frei *Spuren von Gluten/Lactose können enthalten sein	°Penne "Mac-and-Cheese-Style" °Karottensalat °Joghurtdessert M M	°Gemüse-Dino °Ketchup °Dampfkartoffeln °Blattsalat °Kräutervinaigrette °Frischobst E,Sr,4 Sr Sf,Sw,8	°Linsensuppe °Brötchen °Joghurtdessert Sr S M	°Milchreis (mit Bio-Reis) °Kirschsauce °Rohkost (Karotte/Paprika) °Frischobst M	
	kJ: 3471 kcal: 829,7	kJ: 1817 kcal: 434,3	kJ: 1880 kcal: 449,3	kJ: 2639 kcal: 630,7	kJ: 0 kcal: 0,0
Dessert	Apfelquark BIO M,3	Obst (voraussichtlich Birnen)	Mangojoghurt M	Obst (voraussichtlich Bananen)	
	kJ: 359 kcal: 85,8	kJ: 326 kcal: 78,0	kJ: 336 kcal: 80,4	kJ: 715 kcal: 171,0	kJ: 0 kcal: 0,0

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!