

Speiseplan

KW 43 20.10. bis 24.10.2025



SCHULCATERING	Montag	Veggie tag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag
Menü 1 DGE-Linie	Rindergeschnetzeltes "Stroganoff Art" (mit Gurken und Senf) Hörnchennudeln (BIO) Farmersalat (Kraut/Karotte/Mais) G,W,M,Sr,Sf,5 G,W E,M	Linsencurry Parboiled Reis (Bio) Paprikasalat M,Sr,Sw,8 Sr,Sf,Sw,8	Hokifilet (mehliert, gebraten) milde Dill-Senfsoße Salzkartoffeln Brokkoli G,W,F,M,Sf G,W,M,Sf	Vollkorn-Fusilli (BIO) Grünkern-Bolognese Reibekäse Blattsalat Rahmdressing G,W G,W,Sr M M	Pizza "Margherita" Coleslaw (amerikanischer Kraut-Karottensalat) G,W,M E,M,3
	kJ: 2237 kcal: 534,7	kJ: 1982 kcal: 473,7	kJ: 1347 kcal: 322,0	kJ: 2245 kcal: 536,5	kJ: 2146 kcal: 512,9
Menü 2 Bunt- gemischte Alternative	Gemüsegulasch (Zucchini, Karotte) Hörnchennudeln (BIO) Farmersalat (Kraut/Karotte/Mais) M,Sr G,W E,M	Gemüsesuppe (Karotte, Lauch, Sellerie) mit Buchstabennudeln Körnerbrötchen Sr G,W,E G,W,R,Ge,H,Ss	Schupfnudeln Apfelmus Zimtzucker Rohkost (Gurke/Kohlrabi) G,W,E 3	Vollkorn-Fusilli (BIO) Haschee vom Rind Reibekäse Blattsalat Rahmdressing G,W G,W,Sr M M	Hot Dog (Geflügel) Wedges Coleslaw (amerikanischer Kraut-Karottensalat) G,W,Sr,2,3,4 G,W E,M,3
	kJ: 2084 kcal: 498,0	kJ: 1798 kcal: 429,6	kJ: 2990 kcal: 714,6	kJ: 2590 kcal: 619,0	kJ: 2313 kcal: 552,8
Menü 3 Gluten- laktose-frei *Spuren von Gluten/Lactose können enthalten sein	°Rindergeschnetzeltes °Fusilli °Farmersalat °Frischobst M,Sr,2,3 M	°Linsencurry °Parboiled Reis (BIO) °Paprikasalat °Joghurtdessert M,Sw,8 Sr,Sf,Sw,8 M	°Seelachs (natur) °Dill-Senfsoße °Dampfkartoffeln °Brokkoli °Frischobst F,Sr M,Sf	°Haschee vom Rind °Fusilli °Blattsalat °Joghurdressing °Soja-Pudding (Vanille) Sr M S,1	°Pizza "Margherita" °Karotten-Krautsalat °Frischobst S,M
	kJ: 3360 kcal: 803,0	kJ: 2819 kcal: 673,8	kJ: 1106 kcal: 264,4	kJ: 3559 kcal: 850,6	kJ: 2491 kcal: 595,4
Dessert	Obstkorb (Mischware)	Erdbeerquark M	Obst (voraussichtlich Kiwi)	Vanillepudding M	Obst (voraussichtlich Clementinen)
	kJ: 204 kcal: 48,8	kJ: 357 kcal: 85,4	kJ: 158 kcal: 37,8	kJ: 330 kcal: 78,8	kJ: 209 kcal: 50,0

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!