

Speiseplan

KW 43 19.10. bis 23.10.2026



SCHULCATERING	Montag	Dienstag	Mittwoch	Veggie-tag	Freitag
Menü 1 DGE-Linie	Rahmsoße Knöpfe Romanescogemüse G,W,M,Sr G,W,E	Backfisch (Seelachs paniert) Salzkartoffeln Gemüse (Karotte, Blumenkohl, Erbse) in Buttersoße G,W,F G,W,E,M,4	Vollkorn-Fusilli (BIO) Rote Linsen - Bolognese Reibekäse Blattsalatmischung Joghurtdressing G,W M M	veget. Gyros (auf Sojabasis) Zaziki Parboiled Reis Bio Gurkensalat mit Joghurt S M M	Hähnchenschenkel Kartoffelstampf Erbsen - Karotten a la Creme M G,W,M
	kJ: 2036 kcal: 486,7	kJ: 1450 kcal: 346,6	kJ: 2277 kcal: 544,2	kJ: 2066 kcal: 493,7	kJ: 2291 kcal: 547,6
Menü 2 Bunt- gemischte Alternative	Putenstreifen in Rahmsoße Knöpfe Romanescogemüse G,W,M,Sr G,W,E	Kaiserschmarrn Apfelmus Zimtucker Rohkost (Gurke/Kohlrabi) G,W,E,M 3	Vollkorn-Fusilli (BIO) Bolognese (Rind) Reibekäse Blattsalatmischung Joghurtdressing G,W Sr M M	Gemüse-Sahnesoße (Karotte/Lauch/Sellerie) Parboiled Reis (Bio) Gurkensalat mit Joghurt G,W,E,M,Sr,4 M	veg. Nuggets (auf Weizenbasis; paniert) Kartoffelstampf Erbsen - Karotten a la Creme G,W M G,W,M
	kJ: 2167 kcal: 517,9	kJ: 2810 kcal: 671,5	kJ: 2264 kcal: 541,2	kJ: 1756 kcal: 419,7	kJ: 2059 kcal: 492,0
Menü 3 Gluten- laktose-frei *Spuren von Gluten/Lactose können enthalten sein	°Putenstreifen in Rahmsoße °Fusilli °Romanescogemüse °Joghurtdessert M,Sr M	°Seelachs in Tempurateig °Salzkartoffeln °Blumenkohl a la Creme °Frischobst F,4	°Fusilli °Bolognese (Rind) °Blattsalatmischung °Joghurtdressing °Joghurtdessert Sr M M	°Pilzrahmsoße °Parboiled Reis (BIO) °Gurkensalat mit Joghurt °Frischobst M M	°Hähnchenkeule °Kartoffelstampf °Erbsen - Karottengemüse °Soja-Pudding (Vanille) M M S,1
	kJ: 3430 kcal: 819,8	kJ: 4535 kcal: 1083,8	kJ: 3281 kcal: 784,2	kJ: 2222 kcal: 531,0	kJ: 2626 kcal: 627,5
Dessert	Mangojoghurt M	Obst (voraussichtlich Birnen)	Mandarinenquark M	Obst (voraussichtlich Bananen)	Vanillepudding M
	kJ: 349 kcal: 83,3	kJ: 326 kcal: 78,0	kJ: 281 kcal: 67,1	kJ: 715 kcal: 171,0	kJ: 330 kcal: 78,8

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!