

Speiseplan

KW 44 27.10. bis 31.10.2025



SCHULCATERING	Montag	Veggie tag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag
Menü 1 DGE-Linie	Hähnchenschnitzel Geflügelsoße. Dampfkartoffeln Baby-Möhren G,W,E G,W,M	Grießbrei Erdbeersoße Rohkost (Gurke/Karotte) G,W,M	Vollkorn-Penne (BIO) Spinatrahmsoße Karottensalat G,W G,W,M	Lachs-Sahnesoße Zartweizen Erbsengemüse G,W,F,M G,W	Gemüsefrikadelle (Möhren, Pastinaken, Erbsen) Paprikasoße Kartoffelstampf Eisbergsalat Honig-Senfdressing G,W,E M,Sr M Sf
	kJ: 1594 kcal: 381,0	kJ: 1432 kcal: 342,2	kJ: 2268 kcal: 542,1	kJ: 1783 kcal: 426,2	kJ: 1728 kcal: 413,0
Menü 2 Bunt- gemischte Alternative	veg. Schnitzel (auf Milchbasis) Rahmsoße Dampfkartoffeln Baby-Möhren G,W,H,E,M,4 G,W,M,Sr	Falafelbällchen (aus Kichererbsen) Curry-Sahnesoße Parboiled Reis Bio Blumenkohl natur G,W G,W,M	Kalbsrahmgulasch Vollkorn-Penne (BIO) Karottensalat G,W,M,Sr G,W	Veggiefrikassee (mit veg. Würfelchen auf Milchbasis) Zartweizen Erbsengemüse G,W,H,E,M,4 G,W	Hähnchenschenkel Paprikasoße Kartoffelstampf Eisbergsalat Honig-Senfdressing M,Sr M Sf
	kJ: 1501 kcal: 358,7	kJ: 1932 kcal: 461,8	kJ: 2263 kcal: 540,8	kJ: 1723 kcal: 411,7	kJ: 2447 kcal: 585,0
Menü 3 Gluten- laktose-frei *Spuren von Gluten/Lactose können enthalten sein	°Hähnchenbrustfilet °Rahmsoße °Dampfkartoffeln °Baby-Möhren °Joghurtdessert M,Sr M	°Polenta-Grießbrei °Erdbeersoße °Rohkost (Gurke/Karotte) °Frischobst M	°Kalbsgulasch °Penne °Karottensalat °Pudding Sr M,1	°Lachs-Sahnesoße °Salzkartoffeln °Erbsengemüse °Frischobst F,M	°Rinderhacksteak °Paprikasoße °Kartoffelstampf °Eisbergsalat °Honig-Senfdressing °Joghurtdessert E M,Sr M Sf M
	kJ: 1846 kcal: 441,1	kJ: 4007 kcal: 957,6	kJ: 3360 kcal: 803,0	kJ: 1601 kcal: 382,6	kJ: 2501 kcal: 597,6
Dessert	Vanillejoghurt M	Obst (voraussichtlich Äpfel)	Vanillequark Kirschsoße M	Obst (voraussichtlich Bananen)	Erdbeerjoghurt M
	kJ: 363 kcal: 86,8	kJ: 527 kcal: 126,0	kJ: 399 kcal: 95,3	kJ: 715 kcal: 171,0	kJ: 342 kcal: 81,8

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!