

Speiseplan

KW 44 26.10. bis 30.10.2026



SCHULCATERING	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Veggietag
Menü 1 DGE-Linie	Überback. Gemüseaultaschen (Karotte/Spinat/Erbsen) in Tomatenrahm Karotten-Apfel-Salat	Hähnchenstreifen in Rahmsoße Dampfkartoffeln Blattsalat Vinaigrette	Kürbissuppe Kürbiskerne Körnerbrötchen	Lachswürfel in Dill-Senfsoße Vollkorn-Penne (BIO) Karottensalat	Falafelbällchen (aus Kichererbsen) Schnittlauchdip Türkischer Reis (mit Bio-Parboiled Reis) Erbsengemüse
	kJ: 2018 kcal: 482,3	kJ: 1566 kcal: 374,3	kJ: 1895 kcal: 453,0	kJ: 2454 kcal: 586,5	kJ: 2211 kcal: 528,5
Menü 2 Bunt- gemischte Alternative	Tortellini Carne (Rind) Tomatenrahmsoße Karotten-Apfel-Salat	Käsespätzle Röstzwiebel Blattsalat Vinaigrette	"Döner-Teller" mit Hähnchenfleisch Blattsalat Gurkenstücke Knoblauch-Joghurt-Soße Wedges	Kräuter-Käsesoße Vollkorn-Penne (BIO) Karottensalat	Pfannkuchen Vanillesoße Zimtucker Rohkost (Gurke/Karotte)
	kJ: 2908 kcal: 695,1	kJ: 2692 kcal: 643,3	kJ: 2026 kcal: 484,3	kJ: 2496 kcal: 596,5	kJ: 2176 kcal: 520,1
Menü 3 Gluten- laktose-frei *Spuren von Gluten/Lactose können enthalten sein	°Spaghetti °Tomatensoße °Karotten-Apfel-Salat °Frischobst	°Hähnchenstreifen in Rahmsoße °Dampfkartoffeln °Blattsalat °Vinaigrette °Joghurtdessert	°Kürbissuppe °Brötchen °Frischobst	°Penne °Lachs-Sahnesoße °Karottensalat °Pudding	°Gemüsegulasch (Kartoffel, Zucchini, Karotte) °Parboiled Reis (BIO) °Rohkost (Gurke/Karotte) °Frischobst
	kJ: 2550 kcal: 609,5	kJ: 1939 kcal: 463,5	kJ: 1625 kcal: 388,3	kJ: 3249 kcal: 776,5	kJ: 2196 kcal: 525,0
Dessert	Obstkorb (Mischware)	Zitronenjoghurt	Obst (voraussichtlich Kiwi)	Kuhpudding (Vanille/Schoko)	Obst (voraussichtlich Äpfel)
	kJ: 367 kcal: 87,6	kJ: 380 kcal: 90,9	kJ: 158 kcal: 37,8	kJ: 345 kcal: 82,6	kJ: 527 kcal: 126,0

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!