

Speiseplan

KW 45 03.11. bis 07.11.2025



SCHULCATERING	Montag	Dienstag	 Veggie tag	Donnerstag	Freitag
Menü 1 <i>DGE-Linie</i>	Gnocchi Tomatenrahmsoße Gurkensalat mit Joghurt G,W,E M,Sr M	Fischstäbchen (Seelachs) Dampfkartoffeln Rahmspinat  G,W,F G,W,M,3,4	Vollkornspaghetti (BIO) Mexikanische Soße (Mais/Bohnen/Paprika) Paprikasalat  G,W M,Sr Sr,Sf,Sw,8	Würstchengulasch (Geflügel) Parboiled Reis (Bio) Grüne Bohnen   Sr 	veget. Gyros (auf Sojabasis) Zaziki Couscous Blattsalat French Dressing S M G,W,Sr E,M,Sf
	kJ: 2397 kcal: 573,0	kJ: 1719 kcal: 410,8	kJ: 1667 kcal: 398,5	kJ: 1988 kcal: 475,0	kJ: 2169 kcal: 518,4
Menü 2 <i>Bunt- gemischte Alternative</i>	Cannelloni (Rind) in Tomatenrahm Gurkensalat mit Joghurt  G,W,E,M,Sr M	Rote-Bete-Sticks (paniert) Dampfkartoffeln Rahmspinat G,W,M G,W,M,3,4	American Pancake Pflaumenkompott Gurkenrohkost-Scheiben G,W,E,M	veg. Steak (auf Milchbasis) veget. Bratensoße Parboiled Reis Bio Grüne Bohnen  G,W,H,E,M,4 G,W,S,Sw,1,8	Überback. Hähnchenbrust in Sahnesoße mit Käse gratiniert, Couscous Blattsalat  G,W,M M G,W,Sr
	kJ: 2039 kcal: 487,3	kJ: 1792 kcal: 428,2	kJ: 2421 kcal: 578,6	kJ: 1494 kcal: 357,1	kJ: 2131 kcal: 509,2
Menü 3 <i>Gluten- laktose-frei</i> *Spuren von Gluten/Lactose können enthalten sein	°Fusilli °Tomatenrahmsoße °Gurkensalat mit Joghurt °Frischobst M,Sr M	°Seelachs in Tempurateig °Dampfkartoffeln °Rahmspinat °Joghurtdessert  F,4 M M	°Spaghetti °Mexikanische Soße (Mais/Bohnen/Paprika) °Paprikasalat °Frischobst M,Sr Sr,Sf,Sw,8	°Würstchengulasch (Geflügel) °Parboiled Reis (BIO) °Grüne Bohnen °Pudding   Sr,3,4  M,1	°Hähnchenbrustfilet °Geflügelsoße °Röstiecken °Blattsalat °French Dressing °Frischobst   E,M,Sf
	kJ: 3219 kcal: 769,5	kJ: 5001 kcal: 1195,3	kJ: 2798 kcal: 668,6	kJ: 3129 kcal: 747,7	kJ: 2319 kcal: 554,2
Dessert	Obstkorb (Mischware)	Mangojoghurt M	Obst (voraussichtlich Clementinen)	Kuhpudding (Vanille/Schoko) M	Obst (voraussichtlich Birnen)
	kJ: 204 kcal: 48,8	kJ: 336 kcal: 80,4	kJ: 209 kcal: 50,0	kJ: 345 kcal: 82,6	kJ: 326 kcal: 78,0

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!