

Speiseplan

KW 47 17.11. bis 21.11.2025



SCHULCATERING	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Veggie-tag
Menü 1 DGE-Linie	Tortellini Ricotta-Spinat G,W,M Sahnesoße G,W,M Coleslaw (amerikanischer Kraut-Karottensalat) E,M,3	Hähnchenbrust G,W,M,Sr Geflügelsoße G,W,M,Sr Salzkartoffeln Blattsalat M Joghurtdressing	Backfisch (Seelachs) G,W,F Parboiled Reis Bio G,W,M Erbsen - Karotten a la Creme	Vollkorn-Fusilli (BIO) G,W Rote Linsen - Bolognese Mandarinen-Krautsalat	Tomatenrahmeintopf mit Zartweizen Weizenbrötchen M,Sr G,W G,W
	kJ: 2989 kcal: 714,4	kJ: 1263 kcal: 301,8	kJ: 1790 kcal: 427,8	kJ: 2030 kcal: 485,3	kJ: 1803 kcal: 431,0
Menü 2 Bunt- gemischte Alternative	Tortellini Carne (Rind) G,W Sahnesoße G,W,M Coleslaw (amerikanischer Kraut-Karottensalat) E,M,3	Gemüse-Nuggets (Mais, Karotte, Pastinake) G,W,M Ketchup Sr Salzkartoffeln Blattsalat M Joghurtdressing	Pfannkuchen G,W,E,M Vanillesoße M Rohkost (Karotte/Paprika)	Vollkorn-Fusilli (BIO) G,W Bolognese (Rind) Sr Mandarinen-Krautsalat	Veget. Geschnetzeltes (auf Milchbasis) in Sahnesoße G,W,H,E,M,4 Dampfkartoffeln Brokkoli
	kJ: 2942 kcal: 703,1	kJ: 1759 kcal: 420,5	kJ: 2178 kcal: 520,7	kJ: 2018 kcal: 482,3	kJ: 1232 kcal: 294,4
Menü 3 Gluten- laktose-frei *Spuren von Gluten/Lactose können enthalten sein	°Spaghetti M °Spinat-Käsesoße °Karotten-Krautsalat °Frischobst	°Hähnchenbrustfilet °Geflügelsoße °Salzkartoffeln °Blattsalat M °Joghurtdressing M,1 °Pudding	°Seelachs in Tempurateig F,4 °Petersiliensoße M °Parboiled Reis (BIO) M °Erbsen - Karottengemüse M °Frischobst	°Fusilli °Rote Linsen - Bolognese °Mandarinen-Krautsalat °Soja-Pudding (Vanille) S,1	°Gemüse-Dino E,Sr,4 °Ketchup Sr °Dampfkartoffeln °Brokkoli °Frischobst
	kJ: 2595 kcal: 620,2	kJ: 2219 kcal: 530,4	kJ: 5261 kcal: 1257,4	kJ: 3449 kcal: 824,3	kJ: 1742 kcal: 416,4
Dessert	Obstkorb (Mischware)	Orangenquark M	Obst (voraussichtlich Kiwi)	Grießpudding G,W,M	Obst (voraussichtlich Clementinen)
	kJ: 204 kcal: 48,8	kJ: 412 kcal: 98,4	kJ: 158 kcal: 37,8	kJ: 435 kcal: 104,1	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!