Speiseplan

KW 48 23.11. bis 27.11.2026

SCHULCATERING	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Veggietag
Menü 1 DGE-Linie	**Tomaten-Kichererbsensuppe (püriert)** G,W **Weizenbrötchen** kJ: 1344 kcal: 321,3	**Hähnchen-Nuggets (paniert)** G,W **Salzkartoffeln** **Erbsen a la Creme** G,W,M kJ: 1822 kcal: 435,4	**Lachs - Tomatenrahmsoße** F,M,Sr **Vollkorn-Penne (BIO)** G,W **Blattsalatmischung** **Kräutervinaigrette** Sf,Sw,8 kJ: 2316 kcal: 553,6	**Veggie-Gulasch (mit veg. Würfelchen auf Ackerbohnenbasis)** Sr **Semmelknödel** G,W,E,M **Kaisergemüse (Brokkoli, Karotte, Blumenkohl)** kJ: 1527 kcal: 365,0	**Blumenkohl-Kartoffel-Gratin** M,Sr,Sw **Rohkost (Karotte/Paprika)** kJ: 1309 kcal: 312,8
Menü 2 Bunt- gemischte Alternative	**Cannelloni (Rind) in Tomatenrahm** G,W,E,M,Sr **Gurkensalat mit Joghurt** M kJ: 2039 kcal: 487,3	**Gemüse-Nuggets (Mais, Karotte, Pastinake; paniert)** G,W,M **Salzkartoffeln** **Erbsen a la Creme** G,W,M kJ: 1895 kcal: 453,0	**Vollkorn-Penne (BIO)** G,W **Karotten-Frischkäsesoße** G,W,M **Blattsalatmischung** **Kräutervinaigrette** Sf,Sw,8 kJ: 2244 kcal: 536,4	**Rindergulasch** M,Sr **Semmelknödel** G,W,E,M **Kaisergemüse (Brokkoli, Karotte, Blumenkohl)** kJ: 2047 kcal: 489,2	**Milchreis** M **Apfelmus** 3 **Zimtzucker** **Rohkost (Karotte/Paprika)** kJ: 2055 kcal: 491,0
Menü 3 Gluten-laktose-frei *Spuren von Gluten/Lactose können enthalten sein	**°Fusilli** **°Tomatenrahmsoße** M,Sr **°Gurkensalat mit Joghurt** M **°Frischobst** kJ: 3219 kcal: 769,5	**°Gemüse-Dino** E,Sr,4 **°Ketchup** Sr **°Salzkartoffeln** **°Erbsengemüse** **°Joghurtdessert** M kJ: 2024 kcal: 483,6	**°Lachs-Tomatenrahmsoße** F,M,Sr **°Penne** **°Blattsalatmischung** **°Kräutervinaigrette** Sf,Sw,8 **°Frischobst** kJ: 2880 kcal: 688,3	**°Rindergulasch** Sr **°Röstiecken** **°Kaisergemüse (Brokkoli, Karotte, Blumenkohl)** **°Pudding** M,1 kJ: 2928 kcal: 699,7	**°Milchreis** M **°Apfelmus** 3 **°Zimtzucker** **°Rohkost (Karotte/Paprika)** **°Frischobst** kJ: 2948 kcal: 704,5
Dessert	**Obstkorb (Mischware)** kJ: 346 kcal: 82,6	**Pfirsichjoghurt** M kJ: 346 kcal: 82,7	**Obst (voraussichtlich Bananen)** kJ: 715 kcal: 171,0	**Grießpudding** G,W,M kJ: 435 kcal: 104,1	**Obst (voraussichtlich Birnen)** 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!**

Bio-Kontrollstelle DE-ÖKO-006 - Cafeteria Tim Schäfer - Änderungen vorbehalten