

Speiseplan

KW 49 01.12. bis 05.12.2025



SCHULCATERING	Montag	Dienstag	Veggie-tag	Donnerstag	Freitag
Menü 1 DGE-Linie	Kalbsrahmgeschnetzeltes Hörnchennudeln (BIO) Karottensalat	Hokifilet (mehliert, gebraten) milde Dill-Senfsoße Salzkartoffeln Romanescogemüse	Linsencurry Parboiled Reis (Bio) Gurkensalat	Vollkorn-Fusilli (BIO) Grünkern-Bolognese Blattsalat Rahmdressing	Pizza "Margherita" Coleslaw (amerikanischer Kraut-Karottensalat)
	kj: 2485 kcal: 594,0	kj: 1342 kcal: 320,8	kj: 1982 kcal: 473,7	kj: 1963 kcal: 469,3	kj: 2146 kcal: 512,9
Menü 2 Bunt- gemischte Alternative	Hörnchennudeln (BIO) Gemüse-Sahnesoße (Karotte/Lauch/Sellerie) Karottensalat	Gemüsesuppe (Karotte, Erbse, Sellerie) mit Buchstabennudeln Roggenbrötchen	Schupfnudeln Apfelmus Zimtzucker Rohkost (Gurke/Karotte)	Vollkorn-Fusilli (BIO) Haschee vom Rind Blattsalat Rahmdressing	Hot Dog (Geflügel) Wedges Coleslaw (amerikanischer Kraut-Karottensalat)
	kj: 2207 kcal: 527,6	kj: 1613 kcal: 385,5	kj: 3046 kcal: 728,1	kj: 2309 kcal: 551,8	kj: 2313 kcal: 552,8
Menü 3 Gluten- laktose-frei *Spuren von Gluten/Lactose können enthalten sein	°Kalbsgeschnetzeltes °Fusilli °Karottensalat °Frischobst	°Seelachs (natur) °Dill-Senfsoße °Salzkartoffeln °Romanescogemüse °Joghurtdessert	°Linsencurry °Parboiled Reis (BIO) °Gurkensalat °Frischobst	°Haschee vom Rind °Fusilli °Blattsalat °Joghurtdressing ° Soja-Pudding (Schoko)	°Pizza "Margherita" °Karotten-Krautsalat °Frischobst °Schokonikolaus
	kj: 3423 kcal: 818,1	kj: 1987 kcal: 474,9	kj: 2557 kcal: 611,2	kj: 3554 kcal: 849,3	kj: 3204 kcal: 765,9
Dessert	Obstkorb (Mischware)	Mangojoghurt	Obst (voraussichtlich Äpfel)	Vanillequark 'Kirschsoße	Obst (voraussichtlich Clementinen)
	kj: 204 kcal: 48,8	kj: 336 kcal: 80,4	kj: 527 kcal: 126,0	kj: 398 kcal: 95,1	kj: 770 kcal: 184,0

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!