Speiseplan

KW 49 30.11. bis 04.12.2026

SCHULCATERING	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Veggietag
Menü 1 DGE-Linie	**"Mac and Cheese" (Nudelauflauf mit Bio-Makkaroni)** G,W,M,1 **Karotten-Mais-Salat** kJ: 2495 kcal: 596,3	**Backfisch (Seelachs paniert)** G,W,F **Joghurtremoulade** E,M,5 **Salzkartoffeln** **Gurkensalat** kJ: 1645 kcal: 393,1	**Vollkorn-Fusilli (BIO)** G,W **Rote Linsen - Bolognese** M **Reibekäse** **Blattsalatmischung** **Joghurtdressing** M kJ: 2277 kcal: 544,2	**Hähnchenschenkel** **Parboiled Reis Bio** **Gemüse (Karotte, Blumenkohl, Erbse) in Buttersoße** G,W,E,M,4 kJ: 2373 kcal: 567,2	**Rührei** E,M **Dampfkartoffeln** **Rahmspinat** M,3,4 kJ: 1788 kcal: 427,3
Menü 2 Bunt- gemischte Alternative	**Nudel - Putenschinken - Auflauf** G,W,M,1,2,3,4 **Karotten-Mais-Salat** kJ: 2253 kcal: 538,5	**Kaiserschmarrn** G,W,E,M **Apfelmus** 3 **Zimtzucker** **Rohkost (Gurke/Kohlrabi)** kJ: 2810 kcal: 671,5	**Vollkorn-Fusilli (BIO)** G,W **Bolognese (Rind)** Sr **Reibekäse** M **Blattsalatmischung** **Joghurtdressing** M kJ: 2264 kcal: 541,2	**Polentatasche (Spinat/Käse)** G,W,M **Parboiled Reis Bio** **Gemüse (Karotte, Blumenkohl, Erbse) in Buttersoße** G,W,E,M,4 kJ: 2331 kcal: 557,1	**Gemüsesuppe (Karotte, Erbse, Sellerie)** Sr **mit Buchstabennudeln** G,W,E **Körnerbrötchen** G,W,R,Ge,H,Ss kJ: 1826 kcal: 436,4
Menü 3 Gluten-laktose-frei *Spuren von Gluten/Lactose können enthalten sein	°Penne °"Mac-and-Cheese-Style" M °Karotten-Mais-Salat °Joghurtdessert M kJ: 3417 kcal: 816,7	°Seelachs in Tempurateig F,4 °Schnittlauchsoße M °Salzkartoffeln °Gurkensalat °Frischobst kJ: 4712 kcal: 1126,1	°Fusilli °Bolognese (Rind) Sr °Blattsalatmischung °Joghurtdressing M °Joghurtdessert M kJ: 3281 kcal: 784,2	°Hähnchenkeule °Parboiled Reis (BIO) °Erbsen - Karottengemüse M °Frischobst kJ: 2581 kcal: 616,8	°Rührei E,M °Dampfkartoffeln °Rahmspinat M °Soja-Pudding (Vanille) S kJ: 2448 kcal: 585,2
Dessert	**Orangenquark** M kJ: 412 kcal: 98,4	**Obst (voraussichtlich Kiwi)** kJ: 158 kcal: 37,8	**Bananenquark** M,3 kJ: 418 kcal: 99,9	**Obst (voraussichtlich Clementinen)** kJ: 209 kcal: 50,0	**Vanillepudding** M kJ: 330 kcal: 78,8

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