

Speiseplan

KW 5 26.01. bis 30.01.2026



SCHULCATERING	Montag	Dienstag	Veggietag	Donnerstag	Freitag						
Menü 1 DGE-Linie	Gnocchi Rahmsoße Coleslaw (amerikanischer Kraut-Karottensalat)	G,W,E G,W,M,Sr E,M,3	Fischstäbchen (Seelachs paniert) Dampfkartoffeln Rahmspinat	G,W,F G,W,M,3,4	Vollkornspaghetti (BIO) G,W Basilikumsoße Gurkensalat mit Joghurt	G,W,M M	Hähnchenbrust Zaziki Parboiled Reis Bio Grüne Bohnen	M	Hähnchenbrust Zaziki Parboiled Reis Bio Grüne Bohnen	veg. Steak (auf Milchbasis) veget. Bratensoße Couscous Eisbergsalat French Dressing	G,W,H,E,M,4 G,W,S,Sw,1,8 G,W,Sr E,M,Sf
	kJ: 2674 kcal: 639,2	kJ: 1719 kcal: 410,8	kJ: 1686 kcal: 403,0	kJ: 1537 kcal: 367,3	kJ: 1716 kcal: 410,2						
Menü 2 Bunt- gemischte Alternative	Gnocchi Putenschinken-Sahnesoße Coleslaw (amerikanischer Kraut-Karottensalat)	G,W,E G,W,E,M,2,3,4 E,M,3	Rote-Bete-Sticks (paniert) Dampfkartoffeln Rahmspinat	G,W,M G,W,M,3,4	American Pancake Vanillesoße Zimtzucker Knabberkarotten	G,W,E,M M	veget. Gyros (auf Ackerbohnenbasis) Zaziki Parboiled Reis Bio Grüne Bohnen	M	Hähnchengeschnetzeltes Couscous Eisbergsalat French Dressing	M,Sr G,W,Sr E,M,Sf	
	kJ: 2603 kcal: 622,2	kJ: 1792 kcal: 428,2	kJ: 2913 kcal: 696,2	kJ: 2077 kcal: 496,4	kJ: 2201 kcal: 526,0						
Menü 3 Gluten- laktose-frei <small>*Spuren von Gluten/Lactose können enthalten sein</small>	°Fusilli °Rahmsoße °Karotten-Krautsalat °Frischobst	M,Sr	°Seelachs in Tempurateig F,4 °Dampfkartoffeln °Rahmspinat °Joghurtdessert	M M	°Spaghetti °Tomatenrahmsoße °Gurkensalat mit Joghurt °Frischobst	M,Sr M	°Hähnchenbrustfilet °Zaziki-L °Parboiled Reis (BIO) °Grüne Bohnen °Soja-Pudding (Vanille)	M S,1	°Hähnchengeschnetzeltes °Röstiecken °Eisbergsalat °French Dressing °Frischobst	E,M,Sf	
	kJ: 3019 kcal: 721,5	kJ: 5001 kcal: 1195,3	kJ: 2787 kcal: 666,1	kJ: 2349 kcal: 561,5	kJ: 2229 kcal: 532,7						
Dessert	Obstkorb (Mischware)		Pfirsichjoghurt M	Obst (voraussichtlich Clementinen)	Vanillepudding M		Obst (voraussichtlich Bananen)				
	kJ: 204 kcal: 48,8	kJ: 333 kcal: 79,6	kJ: 209 kcal: 50,0	kJ: 330 kcal: 78,8	kJ: 715 kcal: 171,0						

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!