

# Speiseplan

KW 5 26.01. bis 30.01.2026



SCHULCATERING	Montag	Dienstag	Veggie-tag	Donnerstag	Freitag
Menü 1 DGE-Linie	Gnocchi Rahmsoße Coleslaw (amerikanischer Kraut-Karottensalat)	Fischstäbchen (Seelachs paniert) Dampfkartoffeln Rahmspinat	Vollkornspaghetti (BIO) Basilikumsoße Gurkensalat mit Joghurt	Hähnchenbrust Zaziki Parboiled Reis Bio Grüne Bohnen	veg. Steak (auf Milchbasis) veget. Bratensoße Couscous Eisbergsalat French Dressing
	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)	Rote-Bete-Sticks (paniert) Dampfkartoffeln Rahmspinat	American Pancake Vanillesoße Zimtzucker Knabberkarotten	veget. Gyros (auf Ackerbohnenbasis) Zaziki Parboiled Reis Bio Grüne Bohnen	Hähnchengeschnetzeltes Couscous Eisbergsalat French Dressing
	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	°Seelachs in Tempurateig °Dampfkartoffeln °Rahmspinat °Joghurtdessert	°Spaghetti °Tomatenrahmsoße °Gurkensalat mit Joghurt °Frischobst	°Hähnchenbrustfilet °Zaziki-L °Parboiled Reis (BIO) °Grüne Bohnen °Soja-Pudding (Vanille)	°Hähnchengeschnetzeltes °Röstiecken °Eisbergsalat °French Dressing °Frischobst
	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	Obst (voraussichtlich Clementinen)	Vanillepudding	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!