

Speiseplan

KW 50 08.12. bis 12.12.2025



SCHULCATERING	Montag	Veggie-tag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag
Menü 1 DGE-Linie	Hähnchenschnitzel (paniert) Rahmsoße Spätzle (BIO) Brokkoli kj: 2025 kcal: 484,1	Überback. Blumenkohl Dampfkartoffeln Eisbergsalat Honig-Senfdressing kj: 1350 kcal: 322,8	Vollkorn-Penne (BIO) Spinatrahmsoße Karottensalat kj: 2268 kcal: 542,1	Lachs-Sahnesoße Parboiled Reis (Bio) Erbsengemüse kj: 1887 kcal: 451,1	Gemüsefrikadelle (Möhren, Pastinaken, Erbsen) Paprikasoße Salzkartoffeln Kaisergemüse (Brokkoli, Karotte, Blumenkohl) kj: 1315 kcal: 314,4
	G,W G,W,M,Sr G,W,E	G,W,M Sf	G,W G,W,M	G,W,F,M	G,W,E M,Sr
Menü 2 Bunt- gemischte Alternative	veg. Schnitzel (auf Milchbasis; paniert) Rahmsoße Spätzle (BIO) Brokkoli kj: 1908 kcal: 456,0	Falafelbällchen (aus Kichererbsen) Schnittlauchdip Dampfkartoffeln Eisbergsalat Honig-Senfdressing kj: 1651 kcal: 394,6	Kalbsrahmgulasch Vollkorn-Penne (BIO) Karottensalat kj: 2263 kcal: 540,8	Grießbrei Apfelmus Zimtucker Gurkenrohkost-Scheiben kj: 1714 kcal: 409,6	Hähnchenschenkel Paprikasoße Salzkartoffeln Kaisergemüse (Brokkoli, Karotte, Blumenkohl) kj: 2035 kcal: 486,3
	G,W,H,E,M,4 G,W,M,Sr G,W,E	G,W M Sf	G,W,M,Sr G,W	G,W,M 3	M,Sr
Menü 3 Gluten- laktose-frei *Spuren von Gluten/Lactose können enthalten sein	°Hähnchenbrustfilet °Rahmsoße °Röstiecken °Brokkoli °Frischobst kj: 2144 kcal: 512,4	°Gemüse-Kokoscurry °Dampfkartoffeln °Eisbergsalat °Honig-Senfdressing °Frischobst kj: 1715 kcal: 409,8	°Kalbsgulasch °Penne °Karottensalat °Joghurtdessert kj: 3121 kcal: 746,0	°Polenta-Grießbrei °Apfelmus °Zimtucker °Gurkenrohkost-Scheiben °Frischobst kj: 2660 kcal: 635,8	°Rinderhacksteak °Ketchup °Salzkartoffeln °Kaisergemüse (Brokkoli, Karotte, Blumenkohl) °Soja-Pudding (Vanille) kj: 1913 kcal: 457,3
	M,Sr	M,Sw,8 Sf	Sr M	M 3	E Sr S,1
Dessert	Obstkorb (Mischware) kj: 204 kcal: 48,8	Obst (voraussichtlich Äpfel) kj: 527 kcal: 126,0	Zimt-Vanillequark kj: 407 kcal: 97,2	Obst (voraussichtlich Bananen) kj: 715 kcal: 171,0	Kuhpudding (Vanille/Schoko) kj: 345 kcal: 82,6
			M		M

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!