

Speiseplan

KW 8 16.02. bis 20.02.2026



SCHULCATERING	Montag	Dienstag	Mittwoch	Veggie-tag	Freitag
Menü 1 DGE-Linie	Kalbsrahmgeschnetzeltes  M,Sr Knöpfe Baby-Möhren	Gemüse-Köttbullar (Erbsen/Mais) E Kräuter-Dip M Dampfkartoffeln Blattsalat Vinaigrette Sf,Sw,8	Lachswürfel in Dill-Senfsoße  G,W,F,M,Sf Parboiled Reis (Bio)   Erbsengemüse	Vollkorn-Penne (BIO)  G,W Mexikanische Soße M,Sr (Mais/Bohnen/Paprika) Gurkensalat mit Joghurt M	Pizza "Margherita" Karotten-Mais-Salat G,W,M
	kJ: 1962 kcal: 468,9	kJ: 1405 kcal: 335,8	kJ: 1899 kcal: 453,9	kJ: 1986 kcal: 474,7	kJ: 2215 kcal: 529,4
Menü 2 Bunt- gemischte Alternative	Champignonragout G,W,M Knöpfe G,W,E Baby-Möhren	Würstchengulasch   Sr Dampfkartoffeln Blattsalat Vinaigrette Sf,Sw,8	vegetarische Frühlingsrolle G,W,E mit Gemüse Süß-Sauer-Soße G,W,S,Sw,3 Parboiled Reis Bio   Erbsengemüse	Kaiserschmarrn G,W,E,M Apfelmus 3 Zimtucker Rohkost (Gurke/Kohlrabi)	Hot Dog (Geflügel)   G,W,Sr,2,3,4 Wedges G,W Karotten-Mais-Salat
	kJ: 1987 kcal: 474,8	kJ: 1571 kcal: 375,4	kJ: 2090 kcal: 499,5	kJ: 2810 kcal: 671,5	kJ: 2382 kcal: 569,3
Menü 3 Gluten- laktose-frei *Spuren von Gluten/Lactose können enthalten sein	°Kalbsgeschnetzeltes  M,Sr °Penne °Baby-Möhren °Joghurtdessert M	°Dampfkartoffeln M °Kräuterquark °Blattsalat °Vinaigrette Sf,Sw,8 °Pudding M,1	°Lachs-Sahnesoße  F,M °Parboiled Reis (BIO)   °Erbsengemüse M °Joghurtdessert	°Penne °Mexikanische Soße M,Sr (Mais/Bohnen/Paprika) °Gurkensalat mit Joghurt M °Frischobst	°Pizza "Margherita" S,M °Karotten-Mais-Salat °Joghurtdessert M
	kJ: 2834 kcal: 677,4	kJ: 1923 kcal: 459,7	kJ: 2593 kcal: 619,6	kJ: 2693 kcal: 643,6	kJ: 2813 kcal: 672,4
Dessert	Kirschjoghurt M	Berliner G,W,E,M	Erdbeerquark M	Obst (voraussichtlich Clementinen)	Zitronenjoghurt M
	kJ: 356 kcal: 85,1	kJ: 939 kcal: 224,4	kJ: 357 kcal: 85,4	kJ: 209 kcal: 50,0	kJ: 310 kcal: 74,1

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!