

Speiseplan

KW 9 23.02. bis 27.02.2026



SCHULCATERING	Montag	Dienstag	VeggieTag	Donnerstag	Freitag
Menü 1 DGE-Linie	Putenstreifen in Rahmsoße Hörnchennudeln (BIO) Romanescogemüse  G,W,M,Sr  G,W	Hokifilet (mehliert, gebraten) Dillsoße Salzkartoffeln Karottensalat  G,W,F,M,Sf G,W,M	Linsencurry Parboiled Reis (Bio) Blumenkohl natur  M,Sr,Sw,8	Vollkorn-Fusilli (BIO) Grünkern-Bolognese Reibekäse Farmersalat (Kraut/Karotte/Mais)  G,W G,W,Sr M E,M	Gemüsegulasch (Zucchini, Karotte) Dampfkartoffeln Eisbergsalat Rahmdressing M,Sr M
	kJ: 2373 kcal: 567,3	kJ: 1643 kcal: 392,7	kJ: 1917 kcal: 458,2	kJ: 2501 kcal: 597,7	kJ: 1099 kcal: 262,7
Menü 2 Bunt- gemischte Alternative	veg. Würfelchen (auf Milchbasis) in Rahmsoße Hörnchennudeln (BIO) Romanescogemüse G,W,H,E,M,Sr,4  G,W	Kartoffel-Lauchsuppe Weizenbrötchen M,Sr G,W	Schupfnudeln Apfelmus Zimtzucker Rohkost (Gurke/Karotte) G,W,E 3	Vollkorn-Fusilli (BIO) Haschee vom Rind Reibekäse Farmersalat (Kraut/Karotte/Mais)  G,W  G,W,Sr M E,M	"Döner-Teller" mit Hähnchenfleisch Eisbergsalat Gurkenstücke Knoblauch-Joghurt-Soße Wedges  M G,W
	kJ: 2255 kcal: 538,9	kJ: 1409 kcal: 336,8	kJ: 3014 kcal: 720,4	kJ: 2846 kcal: 680,3	kJ: 2030 kcal: 485,2
Menü 3 Gluten- laktose-frei *Spuren von Gluten/Lactose können enthalten sein	°Putenstreifen in Rahmsoße °Fusilli °Romanescogemüse °Frischobst  M,Sr	°Seelachs (natur) °Dillsoße °Salzkartoffeln °Karottensalat °Joghurtdessert  F,Sr M M	°Linsencurry °Parboiled Reis (BIO) °Blumenkohl natur °Frischobst  M,Sw,8	°Haschee vom Rind °Fusilli °Farmersalat ° Soja-Pudding (Schoko)  Sr M S	°Gemüsegulasch (Kartoffel, Zucchini, Karotte) °Dampfkartoffeln °Eisbergsalat °Joghurtdressing °Frischobst M,Sr M
	kJ: 3203 kcal: 765,6	kJ: 2330 kcal: 557,0	kJ: 2502 kcal: 598,0	kJ: 3803 kcal: 908,9	kJ: 1484 kcal: 354,7
Dessert	Obstkorb (Mischware)	Erdbeerjoghurt M	Obst (voraussichtlich Birnen)	Kuhpudding (Vanille/Schoko) M	Obst (voraussichtlich Bananen)
	kJ: 204 kcal: 48,8	kJ: 355 kcal: 84,9	kJ: 326 kcal: 78,0	kJ: 345 kcal: 82,6	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!