

# Speiseplan

KW 38 19.09. bis 23.09.2022



SCHULCATERING	Montag	Dienstag	Mittwoch	Veggietag	Freitag					
<b>Menü 1</b> DGE-Linie	<b>Tortellini Ricotta-Spinat</b> Tomatensoße Paprikasalat	G,W,M Sr Sr,Sf,Sw,8	<b>Linsensuppe mit Mürmelöhren Vollkornbrötchen</b>	Sr G,W,R,Ge,H	<b>Haschee vom Rind Parboiled Reis (BIO) Blattsalat Kräutervinaigrette</b>	Sr BIO Sf,Sw,8	<b>Vollkornspaghetti (BIO) Tomatenrahmsoße Reibekäse Gurkensalat</b>	G,W M,Sr M	<b>Backfisch (Seelachs) Ofenkartoffeln Rahmspinat</b>	G,W,F G,W,M,3,4
	kj: 2694 kcal: 644,0	kj: 1586 kcal: 379,0	kj: 2017 kcal: 482,1	kj: 1967 kcal: 470,0	kj: 1670 kcal: 399,2					
<b>Menü 2</b> Bunt-gemischte Alternative	<b>Rindergulasch Knöpfe Paprikasalat</b>	M,Sr G,W,E Sr,Sf,Sw,8	<b>Hähnchenbrust Salzkartoffeln Rahmbrokkoli</b>	G,W,M,Sr Sf,Sw,8	<b>Pfannkuchen Apfelmus Zimtucker Gurkenrohkost-Scheiben</b>	G,W,E,M 3	<b>'Ofenkartoffeln Sour Cream Eisbergsalat Rahmdressing</b>	M M		
	kj: 1659 kcal: 396,5	kj: 1237 kcal: 295,5	kj: 1707 kcal: 408,1	kj: 2247 kcal: 537,0	kj: 1895 kcal: 452,9					
<b>Menü 3</b> Gluten-laktose-frei	<b>°Rindergulasch °Fusilli °Paprikasalat °Fruchtjoghurt</b>	Sr Sr,Sf,Sw,8 M	<b>°Hähnchenbrustfilet °Salzkartoffeln °Brokkoli a la Creme °Frischobst</b>	M	<b>°Haschee vom Rind °Parboiled Reis (BIO) °Blattsalat °Kräutervinaigrette °Pudding</b>	Sr BIO Sf,Sw,8 M,1	<b>°Spaghetti °Tomatenrahmsoße °Gurkensalat °Frischobst</b>	M,Sr	<b>°Seelachs (natur) °Ofenkartoffeln °Rahmspinat °Alpro Soja Schoko</b>	F,Sr M S
	kj: 2666 kcal: 637,1	kj: 1657 kcal: 395,9	kj: 3002 kcal: 717,4	kj: 2763 kcal: 660,3	kj: 1847 kcal: 441,5					
<b>Dessert</b>	<b>Zitronenjoghurt</b>	M,3	<b>Frischobst</b>	M	<b>Frischobst</b>		<b>Kirschquark Schokostreusel</b>	M S		
	kj: 248 kcal: 59,4	kj: 204 kcal: 48,8	kj: 249 kcal: 59,5	kj: 204 kcal: 48,8	kj: 448 kcal: 107,1					

Die Menü-Linie 1 (mit Dessert) entspricht dem „DGE-Qualitätsstandard für die Verpflegung in Schulen“. Diese wurde von der Deutschen Gesellschaft für Ernährung e.V. (DGE) zertifiziert und mit dem DGE-Logo ausgezeichnet.

# Guten Appetit!

**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!