

Speiseplan

KW 39 26.09. bis 30.09.2022



SCHULCATERING	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Veggie-tag
Menü 1 <i>DGE-Linie</i>	Hörnchennudeln (BIO) G,W Gemüse-Sahnesoße (Karotte/Lauch/Sellerie) Karottensalat G,W,E,M,Sr,4	Kartoffelgratin G,W,M,Sr,Sw Kaisergemüse (Brokkoli, Blumenkohl, Karotte) in Rahm G,W,M Eisbergsalat Caesar Dressing E,M,Sf,Sw,2,3,8	Lachs-Sahnesoße G,W,F,M Spaghetti (BIO) G,W Tomatensalat Vinaigrette Sf,Sw,8	Hähnchen-Nuggets G,W Ketchup Sr Kartoffelstampf M Erbsengemüse	Gemüsegulasch (Kartoffel, Zucchini, Karotte) M,Sr Naturreis (BIO) Blattsalat Joghurtdressing M
	kj: 2307 kcal: 551,4	kj: 1334 kcal: 318,9	kj: 2231 kcal: 533,2	kj: 1990 kcal: 475,5	kj: 1271 kcal: 303,9
Menü 2 <i>Bunt-gemischte Alternative</i>	Gebratene Mie-Nudeln mit Hähnchen mit Gemüse (Karotte/Erbsen/Mais) Ananas-Currysoße G,W,E,S G,W,M,Sw,8	Rinderfrikadelle G,W,E,M,Sr,Sf Dampfkartoffeln Kaisergemüse (Brokkoli, Blumenkohl, Karotte) in Rahm G,W,M	Spaghetti (BIO) G,W Basilikum-Pesto G,W,M,Schf,H1 Tomatensalat Vinaigrette Sf,Sw,8	Pastinaken-Steckrüben-Röstl G,W,H,E,Sr Zaziki M Eisbergsalat Honig-Senf dressing Sf	Kaiserschmarrn G,W,E,M Vanillesoße M Rohkoststicks Paprika
	kj: 2001 kcal: 478,3	kj: 1908 kcal: 456,1	kj: 2864 kcal: 684,5	kj: 2699 kcal: 645,0	kj: 2882 kcal: 688,7
Menü 3 <i>Gluten-laktose-frei</i>	°Parboiled Reis °mit Gemüse (Paprika, Mais, Zucchini) °Ananas-Currysoße M,Sw,8	°Kartoffel-Brokkoligratin M,Sw °Eisbergsalat Sf,Sw,8 °Vinaigrette °Alpro Soja Vanille S,1	°Spaghetti °Lachs-Sahnesoße F,M °Tomatensalat Sf,Sw,8 °Frischobst	°Putenbrust nat. Sr °Ketchup M °Kartoffelstampf °Erbsengemüse M,1 °Pudding	°Gemüsegulasch (Kartoffel, Zucchini, Karotte) M,Sr °Naturreis °Blattsalat °Joghurtdressing M °Frischobst
	kj: 2174 kcal: 519,6	kj: 1829 kcal: 437,2	kj: 2678 kcal: 640,2	kj: 2123 kcal: 507,4	kj: 2105 kcal: 503,1
Dessert	Frischobst	Heidelbeerquark M	Frischobst	Kuhpudding (Vanille/Schoko) M	Frischobst
	kj: 204 kcal: 48,8	kj: 403 kcal: 96,2	kj: 204 kcal: 48,8	kj: 345 kcal: 82,6	kj: 204 kcal: 48,8

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!