

# Speiseplan

KW 40 03.10. bis 07.10.2022



SCHULCATERING	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	VeggieTag
<b>Menü 1</b> <i>DGE-Linie</i>	<b>Feiertag: Tag der Deutschen Einheit</b>	<b>Gabelspaghetti (BIO)</b> <b>Tomatensoße</b> <b>Karotten-Apfel-Salat</b>	<b>Fischnuggets (Seelachs)</b> <b>Zitronensoße</b> <b>Dampfkartoffeln</b> <b>Gurkensalat</b>	<b>Vollkorn-Fusilli (BIO)</b> <b>Bolognese (Rind)</b> <b>Reibekäse</b> <b>Eisbergsalat</b> <b>Kräutervinaigrette</b>	<b>Linsen-Kokos-Curry mit Gemüse (Paprika, Mais, Zucchini)</b> <b>Parboiled Reis (BIO)</b>
	kJ: 0 kcal: 0,0	kJ: 1992 kcal: 476,2	kJ: 1521 kcal: 363,4	kJ: 2185 kcal: 522,3	kJ: 2084 kcal: 498,1
<b>Menü 2</b> <i>Bunt-gemischte Alternative</i>		<b>Putengeschnetzeltes Gabelspaghetti (BIO)</b> <b>Karotten-Apfel-Salat</b>	<b>Germknödel</b> <b>Vanillesoße</b> <b>Gurkenrohkost-Scheiben</b>	<b>Gemüsemaultaschen (Spinat/Lauch) in Brühe</b> <b>Eisbergsalat</b> <b>Kräutervinaigrette</b>	<b>veg. Schnitzel (auf Milchbasis) mit Gemüse (Paprika, Mais, Zucchini)</b> <b>Rahmsoße</b> <b>Salzkartoffeln</b>
	kJ: 0 kcal: 0,0	kJ: 1629 kcal: 389,2	kJ: 2954 kcal: 706,0	kJ: 1791 kcal: 428,0	kJ: 1555 kcal: 371,6
<b>Menü 3</b> <i>Gluten-laktose-frei</i>		°Fusilli °Tomatensoße °Karotten-Apfel-Salat °Frischobst	°Seelachswürfel in Zitronensoße °Dampfkartoffeln °Gurkensalat °Frischobst	°Spaghetti °Bolognese (Rind) °Eisbergsalat °Kräutervinaigrette °Fruchtjoghurt	°Gemüse-Kokoscurry °Parboiled Reis (BIO) °Frischobst
	kJ: 0 kcal: 0,0	kJ: 2976 kcal: 711,4	kJ: 1645 kcal: 393,1	kJ: 2897 kcal: 692,3	kJ: 1687 kcal: 403,1
<b>Dessert</b>		<b>Frischobst</b>	<b>Frischobst</b>	<b>Zitronenquark</b>	<b>Frischobst</b>
	kJ: 0 kcal: 0,0	kJ: 204 kcal: 48,8	kJ: 204 kcal: 48,8	kJ: 406 kcal: 96,9	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!