Speiseplan

KW 24 09.06. bis 13.06.2025

SCHULCATERING	Montag	Dienstag	Mittwoch	Veggietag	Freitag
Menü 1 DGE-Linie	**Feiertag: Pfingstmontag**	**Tortellini Carne (Rind)** G,W **Tomatensoße** Sr **Karottensalat**	**Lachswürfel in Dill-Senfsoße** G,W,F,M,Sf **Parboiled Reis (Bio)** **Erbsengemüse**	**Vollkorn-Penne (BIO)** G,W **Spinatrahmsoße** G,W,M **Reibekäse** M **Gurkensalat**	**Gemüse-Köttbullar (Erbsen/Mais)** E **Schnittlauchsoße** G,W,M **Kartoffelstampf** M **Blattsalat** **Vinaigrette** Sf,Sw,8
	kJ: 0 kcal: 0,0	kJ: 2870 kcal: 685,9	kJ: 1899 kcal: 453,9	kJ: 2338 kcal: 558,7	kJ: 1538 kcal: 367,6
Menü 2 Bunt- gemischte Alternative		**Tortellini Ricotta-Spinat** G,W,M **Tomatensoße** Sr **Karottensalat**	**Kaiserschmarrn** G,W,E,M **Apfelmus** 3 **Zimtzucker** **Rohkost (Gurke/Karotte)**	**Vollkorn-Penne (BIO)** G,W **Basilikum-Pesto** G,W,M,Schf,H1 **Reibekäse** M **Gurkensalat**	**"Döner-Teller" mit Hähnchenfleisch** **Weißkrautsalat** **Eisbergsalat** **Gurkenstücke** **Knoblauch-Joghurt-Soße** M
	kJ: 0 kcal: 0,0	kJ: 2917 kcal: 697,2	kJ: 2705 kcal: 646,6	kJ: 3241 kcal: 774,7	kJ: 2592 kcal: 619,5
Menü 3 Gluten-laktose-frei *Spuren von Gluten/Lactose können enthalten sein		**°Penne** **°Tomatensoße** Sr **°Karottensalat** **°Frischobst**	**°Lachs-Sahnesoße** F,M **°Parboiled Reis (BIO)** **°Erbsengemüse** **°Frischobst**	**°Penne** **°Spinat-Käsesoße** M **°Gurkensalat** **°Pudding** M,1	**°Gemüse-Dino** E,Sr,4 **°Schnittlauchsoße** M **°Kartoffelstampf** M **°Blattsalat** **°Vinaigrette** Sf,Sw,8 **°Frischobst**
	kJ: 0 kcal: 0,0	kJ: 2564 kcal: 612,8	kJ: 2366 kcal: 565,4	kJ: 2868 kcal: 685,5	kJ: 2198 kcal: 525,3
Dessert		**Frischobst**	**Frischobst**	**Kuhpudding (Vanille/Schoko)** M	**Frischobst**
	kJ: 0 kcal: 0,0	kJ: 204 kcal: 48,8	kJ: 204 kcal: 48,8	kJ: 345 kcal: 82,6	kJ: 204 kcal: 48,8

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.

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!**

Bio-Kontrollstelle DE-ÖKO-006

- Cafeteria Tim Schäfer -

Änderungen vorbehalten