

# Speiseplan

KW 48 28.11. bis 02.12.2022



SCHULCATERING	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	VeggieTag
<b>Menü 1</b> <i>DGE-Linie</i>	<b>Gabelspaghetti (BIO)</b> G,W <b>Tomaten-Frischkäsesoße</b> M,Sr <b>Karotten-Apfel-Salat</b>	<b>Fischnuggets (Seelachs)</b> G,W,F,M,4 <b>Joghurtremoulade</b> E,M,5 <b>Salzkartoffeln</b> <b>Gurkensalat</b>	<b>Gebratene Gnocchi</b> G,W,E <b>Spinatrahmsoße</b> G,W,M <b>Blattsalat (Karotte/Traube)</b> <b>Joghurtdressing</b> M	<b>Vollkorn-Fusilli (BIO)</b> G,W <b>Bolognese (Rind)</b> Sr <b>Reibekäse</b> M <b>Eisbergsalat</b> <b>Kräutervinaigrette</b> Sf,Sw,8	<b>Linsen-Kokos-Curry</b> G,W,M,Sw,8 <b>Brokkoli</b> <b>Parboiled Reis (BIO)</b>
	kj: 2238 kcal: 534,9	kj: 1565 kcal: 374,0	kj: 2758 kcal: 659,2	kj: 2195 kcal: 524,7	kj: 2041 kcal: 487,7
<b>Menü 2</b> <i>Bunt-gemischte Alternative</i>	<b>Geflügelbratwurst</b> M,Sr <b>Ketchup</b> Sr <b>Dampfkartoffeln</b> <b>Karotten-Apfel-Salat</b>	<b>Polentatasche (Spinat/Käse)</b> G,W,M <b>Kräuter-Dip</b> M <b>Herzogin-Kartoffeln</b> M <b>Gurkensalat</b>	<b>Rindermaultaschen in Brühe</b> G,W,E,Sr <b>Blattsalat (Karotte/Traube)</b> <b>Joghurtdressing</b> M	<b>Kartoffel-Lauchsuppe</b> M,Sr <b>Germknödelchen</b> G,W,E,M <b>Vanillesoße</b> M <b>Zimtzucker</b>	<b>veg. Schnitzel (auf Milchbasis)</b> G,W,H,E,M,4 <b>Rahmsoße</b> G,W,M,Sr <b>Ofenkartoffeln</b> <b>Brokkoli</b>
	kj: 1766 kcal: 422,0	kj: 2500 kcal: 597,6	kj: 1629 kcal: 389,4	kj: 2765 kcal: 660,9	kj: 1594 kcal: 381,0
<b>Menü 3</b> <i>Gluten-laktose-frei</i>	<b>°Fusilli</b> <b>°Tomatenrahmsoße</b> M,Sr <b>°Karotten-Apfel-Salat</b> <b>°Fruchtjoghurt</b> M	<b>°Seelachswürfel in Zitronensoße</b> F,M,3 <b>°Salzkartoffeln</b> <b>°Gurkensalat</b> <b>°Frischobst</b>	<b>°Röstiecken</b> <b>°Kräuterquark</b> M <b>°Blattsalat (Karotte/Traube)</b> <b>°Joghurtdressing</b> M <b>°Alpro Soja Schoko</b> S	<b>°Spaghetti</b> <b>°Bolognese (Rind)</b> Sr <b>°Eisbergsalat</b> <b>°Kräutervinaigrette</b> Sf,Sw,8 <b>°Frischobst</b>	<b>°Gemüse-Dino</b> E,Sr,4 <b>°Tomatensoße</b> Sr <b>°Parboiled Reis (BIO)</b> <b>°Brokkoli</b> <b>°Alpro Soja Vanille</b> S,1
	kj: 3513 kcal: 839,6	kj: 1489 kcal: 355,9	kj: 2439 kcal: 582,9	kj: 2680 kcal: 640,5	kj: 2441 kcal: 583,5
<b>Dessert</b>	<b>Pfirsichjoghurt</b> M	<b>Frischobst</b>	<b>Schokoladenpudding</b> M	<b>Frischobst</b>	<b>Zimt-Vanillequark</b> M
	kj: 260 kcal: 62,1	kj: 204 kcal: 48,8	kj: 347 kcal: 83,0	kj: 204 kcal: 48,8	kj: 417 kcal: 99,8

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!**