


Speiseplan

KW 18 | 29.04. bis 03.05.2024



Die Menülinie 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.



	Montag	Dienstag	Mittwoch	Veggie-tag	Freitag
Menü 1 <i>DGE-Linie</i>	Fischstäbchen (Seelachs) Salzkartoffeln Rahmspinat	Hörnchennudeln (BIO) Grünkern-Bolognese Reibekäse Gurkensalat mit Joghurt	Feiertag: 1. Mai	Linsencurry Naturreis (Bio) Brokkoli	Gnocchi Putenstreifen in Sahnesoße Zucchini Salat
	G,W,F G,W,M,3,4	G,W G,D,Sr M M	G,W,M,Sr G,W,E M	G,W,M,Sw,8	G,W,E G,W,E,M,4 Sw,8
	kJ: 1622 kcal: 387,7	kJ: 2172 kcal: 519,2	kJ: 0 kcal: 0,0	kJ: 1885 kcal: 450,6	kJ: 2379 kcal: 568,7
Menü 2 <i>Bunte Vielfalt</i>	Spargelcremesuppe Croutons Vollkornbrötchen	Rindergeschnetzeltes (Paprika, Mais) Knöpfe Gurkensalat mit Joghurt		Vorsuppe: Brokkolicremesuppe American Pancake Vanillesoße Zimtucker	Gnocchi-Tomaten-Auflauf Zucchini Salat
	G,W,M G,W G,W,R,Ge,H,S,Ss	G,W,M,Sr G,W,E M	G,W,M,Sr G,W,E M	G,W,M G,W,E,M M	G,W,M,Sr Sw,8
	kJ: 1938 kcal: 463,1	kJ: 1384 kcal: 330,9	kJ: 0 kcal: 0,0	kJ: 3290 kcal: 786,2	kJ: 1738 kcal: 415,4
Menü 3 <i>Gluten-Lactosefrei</i> <small>Spuren von Gluten/Lactose können enthalten sein</small>	°Seelachs in Tempurateig °Dampfkartoffeln °Rahmspinat °Frischobst	°Rindergeschnetzeltes °Fusilli °Gurkensalat mit Joghurt °Alpro Soja Schoko		°Linsencurry °Naturreis (BIO) °Brokkoli °Frischobst	°Putenbrust nat. helle Soße °Röstiecken °Zucchini Salat °Joghurtdessert
	F,4 M	M,Sr,2,3 M S	M,Sr,2,3 M S	M,Sw,8	M Sw,8 M
	kJ: 4774 kcal: 1141,1	kJ: 2484 kcal: 593,6	kJ: 0 kcal: 0,0	kJ: 2687 kcal: 642,1	kJ: 2208 kcal: 527,7
Menü 4 <i>Salat-Linie</i>	'Spanischer Salat' mit Blattsalat, Paprika, Oliven, Tomaten, Thunfisch Vollkornbrötchen 'Rahm-Dressing'	'Glasnudelsalat' mit Chinakohl, Paprika, Karotten, Minze, Lauchzwiebeln Weizenbrötchen 'Erdnussdressing'		'Holländischer Salat' mit Blattsalat, Karotte, Tomate, Gurke, Gouda Weizenbrötchen 'Joghurt-Dressing'	'Schichtsalat' Sellerie, Mais, Ananas, Apfel, Frühlingszwiebel, Ei Weizenbrötchen 'French-Dressing'
	F,3 G,W,R,Ge,H,S,Ss M	S G,W Er,Sw,3,8	S G,W Er,Sw,3,8	G,W,M,1 G,W M	E,Sr,3 G,W E,M,Sf
	kJ: 1879 kcal: 449,1	kJ: 1590 kcal: 380,0	kJ: 0 kcal: 0,0	kJ: 2558 kcal: 611,4	kJ: 2434 kcal: 581,7
Dessert	Frischobst	Kuhpudding (Vanille/Schoko)		Frischobst	Erdbeerjoghurt
	M	M		M	M
	kJ: 204 kcal: 48,8	kJ: 276 kcal: 66,1	kJ: 0 kcal: 0,0	kJ: 204 kcal: 48,8	kJ: 203 kcal: 48,5

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!