



Speiseplan

KW 11 | 10.03. bis 14.03.2025



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.

SCHULCATERING			Dienstag			Mittwoch			Donnerstag			Freitag		
Menü 1 DGE-Linie	Kürbissuppe Kürbiskerne Körnerbrötchen	M,Sr G,W,R,Ge,H,Ss	Vollkornspaghetti (BIO) Rote Linsen - Bolognese Reibekäse Karottensalat	 G,W M	Putenoberkeulchen Paprikasoße Parboiled Reis Bio Blattsalat Honig-Senfdressing	 M,Sr  Sf	Backfisch - (Seelachs) Dampfkartoffeln Rahmspinat	 G,W,F G,W,M,3,4	Tortellini Ricotta-Spinat Tomatenpesto Mais-Paprika-Salat	G,W,M M,Schf,H1 Sf,Sw,8				
	kJ: 1746 kcal: 417,3		kJ: 1964 kcal: 469,4		kJ: 1704 kcal: 407,3		kJ: 1195 kcal: 285,6		kJ: 2273 kcal: 543,3					
Menü 2 Bunte Vielfalt	veg. Würfelchen (auf Milchbasis) in Currysoße Wedges Rote Bete-Salat	G,W,H,E,M,Sr,4 G,W 5	Vollkornspaghetti (BIO) Bolognese (Rind) Reibekäse Karottensalat	 G,W  Sr M	veg. Schnitzel (auf Milchbasis) Paprikasoße Parboiled Reis Bio Blattsalat Honig-Senfdressing	G,W,H,E,M,4 M,Sr  Sf	Schupfnudeln Apfelmus Zimtucker Rohkost (Gurke/Karotte)	G,W,E 3	Tortellini Carne (Rind) Tomatenpesto Mais-Paprika-Salat	 G,W M,Schf,H1 Sf,Sw,8				
	kJ: 1566 kcal: 374,2		kJ: 1953 kcal: 466,7		kJ: 1613 kcal: 385,5		kJ: 2629 kcal: 628,5		kJ: 2233 kcal: 533,6					
Menü 3 Gluten- Lactosefrei Spuren von Gluten/Lactose können enthalten sein	°Kartoffel - Karottengratin mit Käse überbacken °Rote Beete-Salat °Joghurtdessert	M,Sw 5 M	°Fusilli °Bolognese (Rind) °Karottensalat °Frischobst	 Sr	°Rinderhacksteak °Paprikasoße °Parboiled Reis (BIO) °Blattsalat °Honig-Senfdressing °Pudding	 E M,Sr  Sf M,1	°Seelachs in Tempurateig °Dampfkartoffeln °Rahmspinat °Frischobst	 F,4 M	°Fusilli °Tomatenpesto °Mais-Paprika-Salat °Alpro Soja Vanille	Schf,H1 Sf,Sw,8 S,1				
	kJ: 1788 kcal: 427,3		kJ: 3279 kcal: 783,8		kJ: 2915 kcal: 696,7		kJ: 4774 kcal: 1141,1		kJ: 3308 kcal: 790,6					
Menü 4 Salat-Linie	Couscous-Salat (Gurke, Mandarine, Tomaten, Hirtenkäse) mit Petersilien-Minz-Dressing Weizenbrötchen	G,W,M,Sw,8 G,W	'Feldsalat' mit Hähnchenbruststreifen, Apfel, Kürbiskernen Weizenbrötchen 'Honig-Senf-Dressing	 3 G,W Sf	'Sylter Salat' mit Blattsalat, Tomate, Gurke, Ei und Shrimps Weizenbrötchen 'Joghurt-Dressing	K,E,M,Sf G,W M	'Norweger Salat' mit Blattsalat, Räucherlachs, Gurke, Karotte, Tomate Weizenbrötchen 'Vinaigrette	 F,7 G,W Sf,Sw,8	Bunter Eier-Kartoffelsalat mit Geflügelfrikadellchen Weizenbrötchen	 G,W,E,M,Sf,1,2 G,W				
	kJ: 3945 kcal: 942,8		kJ: 2525 kcal: 603,4		kJ: 1542 kcal: 368,7		kJ: 1896 kcal: 453,1		kJ: 3114 kcal: 744,2					
Dessert	Mangojoghurt	M	Frischobst		Vanillepudding	M	Frischobst		Apfelquark	 M,3				
	kJ: 267 kcal: 63,8		kJ: 204 kcal: 48,8		kJ: 264 kcal: 63,0		kJ: 204 kcal: 48,8		kJ: 261 kcal: 62,5					

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!