

Speiseplan

KW 12 | 17.03. bis 21.03.2025



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.



	Montag	Veggie-tag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag
Menü 1 DGE-Linie	veg. Steak (auf Milchbasis) veget. Bratensoße Salzkartoffeln Eisbergsalat French Dressing	Vollkorn-Penne (BIO) Arrabiatasoße Reibekäse Gurkensalat	Lachswürfel in Dill-Senfsoße Parboiled Reis (Bio) Erbsengemüse	Rührei Dampfkartoffeln Rahmwirsing	Rindergeschmortes "Stroganoff Art" (mit Gurken und Senf) Hörnchennudeln (BIO) Farmersalat (Kraut/Karotte/Mais)
	G,W,H,E,M,4 G,W,S,Sw,1,8 E,M,Sf	BIO G,W Sr M	G,W,F,M,Sf BIO	E,M G,W,M	G,W,M,Sr,Sf,5 BIO G,W E,M
	kJ: 1008 kcal: 240,9	kJ: 1912 kcal: 457,0	kJ: 1663 kcal: 397,4	kJ: 1340 kcal: 320,2	kJ: 2071 kcal: 495,0
Menü 2 Bunte Vielfalt	Überback. Hähnchenbrust in Sahnesoße, Salzkartoffeln Eisbergsalat French Dressing	Vollkorn-Penne (BIO) Kräuter-Käsesoße Gurkensalat	Kaiserschmarrn Apfelmus Zimtucker Rohkost (Kohlrabi/Paprika)	"Döner-Teller" mit Hähnchenfleisch Knoblauch-Joghurt-Soße Wedges Weißkrautsalat Eisbergsalat Gurkenstücke	Gemüsegulasch (Zucchini, Karotte) Hörnchennudeln (BIO) Farmersalat (Kraut/Karotte/Mais)
	G,W,M E,M,Sf	BIO G,W G,W,M	G,W,E,M 3	M 3 G,W	M G,W
	kJ: 1215 kcal: 290,4	kJ: 1986 kcal: 474,7	kJ: 2191 kcal: 523,6	kJ: 1783 kcal: 426,2	kJ: 1988 kcal: 475,2
Menü 3 Gluten- Lactosefrei Spuren von Gluten/Lactose können enthalten sein	°Hähnchenbrustfilet °helle Soße °Salzkartoffeln °Eisbergsalat °French Dressing °Frischobst	°Penne °Tomatensoße °Gurkensalat °Pudding	°Milchreis (mit Bio-Reis) °Apfelmus °Zimtucker °Rohkost (Kohlrabi/Paprika) °Frischobst	°Rührei °Dampfkartoffeln °Sahnehörnchen °Joghurtdessert	°Gemüsegulasch (Zucchini, Karotte) °Fusilli °Farmersalat °Frischobst
	M E,M,Sf	Sr M,1	M 3	E,M M M	M,Sr M
	kJ: 1785 kcal: 426,7	kJ: 2785 kcal: 665,6	kJ: 2924 kcal: 698,8	kJ: 2245 kcal: 536,7	kJ: 3348 kcal: 800,2
Menü 4 Salat-Linie	Kartoffel-Pastinaken-Salat mit Erbsen und geräucherter Putenbrustwurst Weizenbrötchen	'Türkischer Salat' mit Bulgur, Tomate, Gurke, Hirtenkäse Weizenbrötchen	'Caesar Salat' mit Blattsalat, Mais, Paprika, Parmesan, Croutons Weizenbrötchen 'Caesar-Dressing'	'Nudelsalat' mit Tomatenpesto, Paprika, Hirtenkäse Weizenbrötchen	'Serbischer Salat' mit weißen Bohnen, Paprika und Cocktailtomaten Weizenbrötchen
	Sf,Sw,2,3,5,4 G,W	G,W,M,Sf,Sw,1,3,8 G,W	G,W,E,M,2 G,W E,M,Sf,Sw,2,3,8	G,W,M,Schf,H1 G,W	M,Sf,Sw,8,7 G,W
	kJ: 1739 kcal: 415,7	kJ: 3888 kcal: 929,3	kJ: 2116 kcal: 505,7	kJ: 3052 kcal: 729,4	kJ: 2498 kcal: 596,9
Dessert	Frischobst	Kuhpudding (Vanille/Schoko)	Frischobst	Aprikosenjoghurt	Frischobst
	M	M	M,3	M,3	M,3
	kJ: 204 kcal: 48,8	kJ: 276 kcal: 66,1	kJ: 204 kcal: 48,8	kJ: 275 kcal: 65,7	kJ: 204 kcal: 48,8

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!