


Speiseplan

KW 13 | 25.03. bis 29.03.2024



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	Veggie-tag	Donnerstag	Freitag
Menü 1 DGE-Linie	Cevapcici (Rind) Bratensauce-(Rind) Parboiled Reis Bio Grüne Bohnen G,W G,W,Sr,Sf 	Lachs - Tomatenrahmsauce Vollkorn-Penne (BIO) Reibekäse Gurkensalat mit Joghurt F,M,Sr  G,W M M	Brokkoli-Kartoffel-Gratin Paprikasalat G,W,M,Sr,Sw Sr,Sf,Sw,8	veg. Würfelchen (auf Milchbasis) in Currysoße Wedges Maisgemüse natur G,W,H,E,M,Sr,4 G,W	Feiertag: Karfreitag
	kj: 1722 kcal: 411,6	kj: 2242 kcal: 535,8	kj: 1197 kcal: 286,0	kj: 1683 kcal: 402,2	kj: 0 kcal: 0,0
Menü 2 Bunte Vielfalt	Gemüse-Dino (Blumenkohl/Erbse/Karotte) Zaziki Parboiled Reis Bio Grüne Bohnen E,Sr,4 M 	Tomatenrahmsauce Vollkorn-Penne (BIO) Reibekäse Gurkensalat mit Joghurt  M,Sr G,W M M	Gnocchi Mangoldsoße Paprikasalat G,W,E G,W,M Sr,Sf,Sw,8	Chili con Carne (Rind) mit Bohnen und Mais Vollkornbrötchen  Sr G,W,R,Ge,H,S,Ss	
	kj: 1720 kcal: 411,1	kj: 2022 kcal: 483,4	kj: 2131 kcal: 509,4	kj: 1656 kcal: 395,7	kj: 0 kcal: 0,0
Menü 3 Gluten- Lactosefrei <small>Spuren von Gluten/Lactose können enthalten sein</small>	°Gemüse-Dino °Zaziki-L °Parboiled Reis (BIO) °Grüne Bohnen °Apfelmus E,Sr,4 M  3	°Lachs-Tomatenrahmsauce °Penne °Gurkensalat mit Joghurt °Frischobst  F,M,Sr M	°Kartoffel-Brokkoligratin °Paprikasalat °Joghurtdessert M,Sw Sr,Sf,Sw,8 M	°Chili con Carne (Rind) °Brötchen °Frischobst  Sr S	
	kj: 2366 kcal: 565,5	kj: 2812 kcal: 672,1	kj: 1869 kcal: 446,7	kj: 1800 kcal: 430,1	kj: 0 kcal: 0,0
Menü 4 Salat-Linie	heute kein Angebot	heute kein Angebot	heute kein Angebot	heute kein Angebot	
	kj: 0 kcal: 0,0	kj: 0 kcal: 0,0	kj: 0 kcal: 0,0	kj: 0 kcal: 0,0	kj: 0 kcal: 0,0
Dessert	'Apfelmus 3	Frischobst	Orangenquark M	Frischobst	
	kj: 258 kcal: 61,6	kj: 204 kcal: 48,8	kj: 329 kcal: 78,7	kj: 204 kcal: 48,8	kj: 0 kcal: 0,0

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!