


Speiseplan

KW 14 | 01.04. bis 05.04.2024



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	Feiertag: Ostermontag	Hokifilet (mehliert, gebraten) Dillsoße Naturreis Bio Brokkoli  G,W,F,M,Sf  G,W,M	Rigatoni - Linsen - Tomaten - Auflauf Rohkost (Gurke/Karotte) G,W,M	Pizza "Margherita" Eisbergsalat Kräutervinaigrette G,W,M Sf,Sw,8	Putenbrust natur Salzkartoffeln Blumenkohl/Romanesco in Rahm  G,W,M
	kJ: 0 kcal: 0,0	kJ: 1717 kcal: 410,5	kJ: 1706 kcal: 407,8	kJ: 1874 kcal: 447,8	kJ: 795 kcal: 190,1
Menü 2 Bunte Vielfalt		Gemüsefrikadellchen (Möhren, Pastinaken, Erbsen) Dillsoße Naturreis Bio Brokkoli G,W,E G,W,M 	Kaiserschmarrn Apfelmus Zimtucker Rohkost (Gurke/Karotte) G,W,E,M 3	Pizza "Geflügelsalami" Eisbergsalat Kräutervinaigrette  G,W,M,1,2,3 Sf,Sw,8	Veggie-Gulasch (mit veg. Würfelchen auf Milchbasis) Salzkartoffeln Karottensalat G,W,H,E,M,Sr,4
	kJ: 0 kcal: 0,0	kJ: 1540 kcal: 368,0	kJ: 2205 kcal: 527,1	kJ: 2259 kcal: 540,0	kJ: 1075 kcal: 256,8
Menü 3 Gluten-Lactosefrei Spuren von Gluten/Lactose können enthalten sein		°Seelachs (natur) °Dillsoße °Naturreis (BIO) °Brokkoli °Alpro Soja Schoko  Sr M  S	°Spaghetti °Rote Linsen - Bolognese °Rohkost (Gurke/Karotte) °Frischobst	°Pizza "Margherita" °Eisbergsalat °Kräutervinaigrette °Pudding S,M Sf,Sw,8 M,1	°Putenbrust nat. °Salzkartoffeln °Blumenkohl a la Creme °Frischobst 
	kJ: 0 kcal: 0,0	kJ: 1834 kcal: 438,4	kJ: 2655 kcal: 634,5	kJ: 2949 kcal: 704,7	kJ: 1280 kcal: 305,9
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		Schokoladenpudding M	Frischobst	Aprikosenjoghurt M,3	Frischobst
	kJ: 0 kcal: 0,0	kJ: 278 kcal: 66,4	kJ: 204 kcal: 48,8	kJ: 209 kcal: 50,1	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!