


Speiseplan

KW 17 | 22.04. bis 26.04.2024



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	Veggie-tag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag
Menü 1 <i>DGE-Linie</i>	Veget. Geschnetzeltes (auf Milchbasis) in Sahnesoße Parboiled Reis Bio Erbsengemüse G,W,H,E,M,4 	Rührei Grüne Soße Dampfkartoffeln Eisbergsalat Honig-Senf dressing E,M E,M Sf	Vollkorn-Fusilli (BIO) Lachs - Tomatenrahmsauce Reibekäse Gurkensalat  G,W  F,M,Sr M	Hähnchenschnitzel (paniert) Geflügelsoße Kartoffelstampf Paprikagemüse  G,W  G,W,M,Sr M G,W	Tortellini Ricotta-Spinat Bärlauchsoße Karotten-Mais-Salat G,W,M G,W,M
	kJ: 1321 kcal: 315,7	kJ: 1657 kcal: 396,1	kJ: 2237 kcal: 534,7	kJ: 1816 kcal: 434,0	kJ: 2599 kcal: 621,3
Menü 2 <i>Bunte Vielfalt</i>	Haschee vom Rind Parboiled Reis (Bio) Erbsengemüse  G,W,Sr	Milchreis (mit Bio-Reis) Kirschoße Zimtucker Rohkost (Gurke/Paprika) M	Vollkorn-Fusilli (BIO) Tomatenrahmsauce Reibekäse Gurkensalat  G,W M,Sr M	veg. Schnitzel (auf Milchbasis) veget. Bratensoße Kartoffelstampf Paprikagemüse G,W,H,E,M,4 G,W,S,Sw,1,8 M G,W	Tortellini Carne (Rind) Bärlauchsoße Karotten-Mais-Salat  G,W G,W,M
	kJ: 1656 kcal: 395,8	kJ: 1637 kcal: 391,2	kJ: 2018 kcal: 482,2	kJ: 1641 kcal: 392,3	kJ: 2559 kcal: 611,5
Menü 3 <i>Gluten-Lactosefrei</i> Spuren von Gluten/Lactose können enthalten sein	° Haschee vom Rind ° Parboiled Reis (BIO) ° Erbsengemüse ° Pudding  Sr M,1	° Milchreis (mit Bio-Reis) ° Kirschoße ° Zimtucker ° Rohkost (Gurke/Paprika) ° Frischobst M	° Fusilli ° Lachs-Tomatenrahmsauce ° Gurkensalat ° Joghurtdessert  F,M,Sr M	° Putenbrust nat. ° Rahmsauce ° Kartoffelstampf ° Paprikagemüse ° Frischobst  M,Sr M	° Spaghetti ° Tomatensoße ° Karotten-Mais-Salat ° Alpro Soja Vanille Sr S,1
	kJ: 3034 kcal: 725,1	kJ: 2664 kcal: 636,7	kJ: 3541 kcal: 846,4	kJ: 1683 kcal: 402,2	kJ: 2791 kcal: 667,1
Menü 4 <i>Salat-Linie</i>	'Nudelsalat' mit Tomatenpesto, Paprika, Hirtenkäse Weizenbrötchen G,W,M,Schf,H1 G,W	'Salat Neapolitan' mit Blattsalat, Tomate, Mozzarella, Oliven Weizenbrötchen 'Vinaigrette' M,7 G,W Sf,Sw,8	'Norweger Salat' mit Blattsalat, Räucherlachs, Gurke, Karotte, Tomate Weizenbrötchen 'Vinaigrette'  F,7 G,W Sf,Sw,8	'Mexikanischer Salat' mit Blattsalat, Mais, Kidneybohnen, Tomaten, Hähnchenbruststreifen Weizenbrötchen 'Joghurt-Dressing' E,M,Sf,Sw,1,3,8 G,W M	'Türkischer Salat' mit Bulgur, Tomate, Gurke, Hirtenkäse Weizenbrötchen G,W,M,Sf,Sw,1,3,8 G,W
	kJ: 3052 kcal: 729,4	kJ: 2974 kcal: 710,9	kJ: 1896 kcal: 453,1	kJ: 1492 kcal: 356,6	kJ: 3888 kcal: 929,3
Dessert	Schokoladenpudding M	Frischobst	Vanillequark M	Frischobst	Pfirsichjoghurt M
	kJ: 278 kcal: 66,4	kJ: 204 kcal: 48,8	kJ: 287 kcal: 68,6	kJ: 204 kcal: 48,8	kJ: 212 kcal: 50,5

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!