

Speiseplan

KW 17 | 21.04. bis 25.04.2025



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	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag
Menü 1 DGE-Linie	Feiertag: Ostermontag	Spargelcremesuppe Croutons Körnerbrötchen	Vollkornspaghetti (BIO) Rote Linsen - Bolognese Reibekäse Karottensalat	Backfisch - (Seelachs) Joghurtremoulade Dampfkartoffeln Blattsalat Joghurtdressing	Putenoberkeulchen Geflügelsoße Parboiled Reis Bio Kaisergemüse (Brokkoli, Karotte, Blumenkohl)
	kJ: 0 kcal: 0,0	kJ: 2030 kcal: 485,2	kJ: 1964 kcal: 469,4	kJ: 1258 kcal: 300,7	kJ: 1886 kcal: 450,7
Menü 2 Bunte Vielfalt		Hähnchengeschnetzeltes Knöpfe Romanescogemüse	Vollkornspaghetti (BIO) Bolognese (Rind) Reibekäse Karottensalat	Pfannkuchen Vanillesoße Rohkoststicks Paprika	veg. Schnitzel (auf Milchbasis) Parboiled Reis Bio Kaisergemüse (Brokkoli, Blumenkohl, Karotte) in Rahm
	kJ: 0 kcal: 0,0	kJ: 1839 kcal: 439,6	kJ: 1953 kcal: 466,7	kJ: 2152 kcal: 514,3	kJ: 1627 kcal: 388,9
Menü 3 Gluten-Lactosefrei Spuren von Gluten/Lactose können enthalten sein		°Spargelcremesuppe °Brötchen °Frischobst	°Fusilli °Rote Linsen - Bolognese °Karottensalat °Soja-Pudding (Vanille)	°Seelachs in Tempurarteig °Dampfkartoffeln °Rahmspinat °Frischobst	°Putenoberkeule °Geflügelsoße °Parboiled Reis (BIO) °Kaisergemüse (Brokkoli, Karotte, Blumenkohl) °Joghurtdessert
	kJ: 0 kcal: 0,0	kJ: 1732 kcal: 414,0	kJ: 3611 kcal: 863,1	kJ: 4774 kcal: 1141,1	kJ: 2721 kcal: 650,3
Menü 4 Salat-Linie		'Feldsalat' mit Hähnchenbruststreifen, Apfel, Kürbiskernen Körnerbrötchen Honig-Senf dressing	'Sylter Salat' mit Blattsalat, Tomate, Gurke, Ei und Shrimps Joghurtdressing Roggenbrötchen	'Norweger Salat' mit Blattsalat, Räucherlachs, Gurke, Karotte, Tomate Vinaigrette Weizenbrötchen	Bunter Eier-Kartoffelsalat mit Geflügelfrikadellchen Weizenbrötchen
	kJ: 0 kcal: 0,0	kJ: 2050 kcal: 489,9	kJ: 1392 kcal: 332,7	kJ: 1263 kcal: 301,9	kJ: 3114 kcal: 744,2
Dessert		Frischobst	Vanillepudding	Frischobst	Apfelquark
	kJ: 0 kcal: 0,0	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!