

Speiseplan

KW 21 | 20.05. bis 24.05.2024



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>	Feiertag: Pfingstmontag	veg. Würfelchen (auf Milchbasis) in Currysoße Wedges Gurkensalat mit Joghurt <small>G,W,H,E,M,Sr,4 G,W M</small>	Geflügelbratwurst Geflügelsoße Naturreis Bio Grüne Bohnen <small>G,W,M,Sr Bio</small>	°Tomatenrahmsoße Penne (BIO) Reibekäse Blattsalat Joghurtdressing <small>M,Sr G,W M M</small>	Blumenkohl-Kartoffel-Gratin Paprikasalat <small>G,W,M,Sr,Sw Sr,Sf,Sw,8</small>
	kJ: 0 kcal: 0,0	kJ: 1608 kcal: 384,4	kJ: 1981 kcal: 473,5	kJ: 5534 kcal: 1322,6	kJ: 1170 kcal: 279,7
Menü 2 <i>Bunte Vielfalt</i>		Kaiserschmarrn Apfelmus Zimtucker Gurkenrohkost-Scheiben <small>G,W,E,M 3</small>	Rührei Petersiliensoße Salzkartoffeln Grüne Bohnen <small>E,M G,W,M</small>	Gnocchi Mangoldsoße Blattsalat Joghurtdressing <small>G,W,E G,W,M M</small>	Chili con Carne (Rind) mit Bohnen und Mais Vollkornbrötchen <small>Sr G,W,R,Ge,H,S,Ss</small>
	kJ: 0 kcal: 0,0	kJ: 2156 kcal: 515,3	kJ: 1534 kcal: 366,6	kJ: 2042 kcal: 488,1	kJ: 1781 kcal: 425,6
Menü 3 <i>Gluten- Lactosefrei</i> <small>Spuren von Gluten/Lactose können enthalten sein</small>		°Milchreis (mit Bio-Reis) °Apfelmus °Zimtucker °Gurkenrohkost °Frischobst <small>M 3</small>	°Rührei °Petersiliensoße °Salzkartoffeln °Grüne Bohnen °Pudding <small>E,M M M,1</small>	°Lachs-Tomatenrahmsoße °Penne °Blattsalat °Joghurtdressing °Frischobst <small>F,M,Sr M</small>	°Chili con Carne (Rind) °Brötchen °Joghurtdessert <small>Sr S M</small>
	kJ: 0 kcal: 0,0	kJ: 2836 kcal: 677,9	kJ: 2592 kcal: 619,5	kJ: 2778 kcal: 664,0	kJ: 2120 kcal: 506,7
Menü 4 <i>Salat-Linie</i>		'Türkischer Salat' mit Bulgur, Tomate, Gurke, Hirtenkäse Weizenbrötchen <small>G,W,M,Sf,Sw,1,3,8 G,W</small>	'Mexikanischer Salat' mit Blattsalat, Mais, Kidneybohnen, Tomaten, Hähnchenbruststreifen Weizenbrötchen 'Joghurt-Dressing <small>E,M,Sf,Sw,1,3,8 G,W M</small>	'Holländischer Salat' mit Blattsalat, Karotte, Tomate, Gurke, Gouda Vollkornbrötchen 'Joghurt-Dressing <small>G,W,M,1 G,W,R,Ge,H,S,Ss M</small>	'Griechischer Nudelsalat' mit Paprika, Gurke, Tomate, Olive, Hirtenkäse Weizenbrötchen <small>G,W,M,Sf,Sw,3,8,7 G,W</small>
	kJ: 0 kcal: 0,0	kJ: 3888 kcal: 929,3	kJ: 1492 kcal: 356,6	kJ: 2685 kcal: 641,6	kJ: 2872 kcal: 686,4
Dessert		Frischobst	Kuhpudding (Vanille/Schoko) <small>M</small>	Frischobst	Orangenquark <small>M</small>
	kJ: 0 kcal: 0,0	kJ: 204 kcal: 48,8	kJ: 276 kcal: 66,1	kJ: 204 kcal: 48,8	kJ: 329 kcal: 78,7

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!