



Speiseplan

KW 23 | 02.06. bis 06.06.2025



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.

SCHULCATERING		Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Veggie-tag				
Menü 1 DGE-Linie	Gnocchi Sahnesoße Karotten-Erbsengemüse	G,W,E G,W,M	Backfisch (Seelachs) Joghurtremoulade Dampfkartoffeln Gurkenrohkost-Scheiben	G,W,F E,M,5	Vollkorn-Fusilli (BIO) Rote Linsen - Bolognese Mandarinen-Krautsalat	G,W	Hähnchengeschnetzeltes Parboiled Reis Bio Kaisergemüse (Brokkoli, Karotte, Blumenkohl)	M,Sr	Salzkartoffeln Kräuterquark Eisbergsalat Joghurtdressing	M M
	kJ: 2451 kcal: 585,8		kJ: 1493 kcal: 356,8		kJ: 2089 kcal: 499,4		kJ: 1830 kcal: 437,4		kJ: 1315 kcal: 314,4	
Menü 2 Bunte Vielfalt	Gnocchi Puten-Sahnesoße Karotten-Erbsengemüse	G,W,E G,W,E,M,2,3,4	Pfannkuchen Vanillesoße Gurkenrohkost-Scheiben	G,W,E,M M	Vollkorn-Fusilli (BIO) Bolognese (Rind) Mandarinen-Krautsalat	G,W Sr	veg. Schnitzel (auf Milchbasis) veget. Bratensoße Parboiled Reis Bio Kaisergemüse (Brokkoli, Karotte, Blumenkohl)	G,W,H,E,M,4 G,W,S,Sw,1,8	Spargelcremesuppe Croutons Körnerbrötchen	G,W,M G,W G,W,R,Ge,H,Ss
	kJ: 2484 kcal: 593,6		kJ: 2116 kcal: 505,7		kJ: 2077 kcal: 496,4		kJ: 1704 kcal: 407,3		kJ: 2233 kcal: 533,8	
Menü 3 Gluten- Lactosefrei *Spuren von Gluten/Lactose können enthalten sein	°Fusilli °helle Soße °Erbsen - Karottengemüse °Joghurtdessert	M M M	°Seelachs in Tempurateig °Quarkdip °Dampfkartoffeln °Gurkenrohkost-Scheiben °Frischobst	F,4 M	°Fusilli °Rote Linsen - Bolognese °Mandarinen-Krautsalat °Soja-Pudding (Vanille)	S,1	°Hähnchengeschnetzeltes °Parboiled Reis (BIO) °Kaisergemüse (Brokkoli, Karotte, Blumenkohl) °Frischobst		°Salzkartoffeln °Kräuterquark °Eisbergsalat °Joghurtdressing °Joghurtdessert	M M M
	kJ: 3198 kcal: 764,3		kJ: 4540 kcal: 1085,1		kJ: 3449 kcal: 824,3		kJ: 2312 kcal: 552,7		kJ: 1616 kcal: 386,2	
Menü 4 Salat-Linie	heute kein Angebot		'Norweger Salat' mit Blattsalat, Räucherlachs, Gurke, Karotte, Tomate Weizenbrötchen 'Vinaigrette	F,7 G,W Sf,Sw,8	'Feldsalat' mit Hähnchenbruststreifen, Apfel, Kürbiskernen Körnerbrötchen 'Honig-Senf-Dressing	3 G,W,R,Ge,H,Ss Sf	'Sylter Salat' mit Blattsalat, Tomate, Gurke, Ei und Shrimps Roggenbrötchen 'Joghurt-Dressing	K,E,M,Sf G,W,R,Ge M	Couscous-Salat (Gurke, Mandarine, Tomaten, Hirtenkäse) mit Petersilien-Minz-Dressing Körnerbrötchen	G,W,M,Sw,8 G,W,R,Ge,H,Ss
	kJ: 0 kcal: 0,0		kJ: 1896 kcal: 453,1		kJ: 2773 kcal: 662,8		kJ: 1578 kcal: 377,1		kJ: 4193 kcal: 1002,2	
Dessert	Zitronenquark	M	Frischobst		Vanillepudding	M	Frischobst		Erdbeerjoghurt	M
	kJ: 407 kcal: 97,2		kJ: 204 kcal: 48,8		kJ: 330 kcal: 78,8		kJ: 204 kcal: 48,8		kJ: 342 kcal: 81,8	

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!