



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.

	Montag	Dienstag	Mittwoch	Veggietag	Freitag
Menü 1 DGE-Linie	Backfisch - (Seelachs)  G,W,F Joghurtremoulade E,M,5 Dampfkartoffeln Gurkenrohkost-Scheiben	Vollkorn-Fusilli (BIO)  G,W Rote Linsen - Bolognese Mandarinen-Krautsalat	Hähnchengeschnetzeltes  M,Sr Parboiled Reis Bio  Kaisergemüse (Brokkoli, Karotte, Blumenkohl)	Salzkartoffeln Kräuterquark M Eisbergsalat M Joghurtdressing	Tortellini Ricotta-Spinat Tomatensoße Karottensalat G,W,M Sr
	kJ: 1260 kcal: 301,2	kJ: 1811 kcal: 432,9	kJ: 1605 kcal: 383,5	kJ: 1102 kcal: 263,4	kJ: 2506 kcal: 598,8
Menü 2 Bunte Vielfalt	Pfannkuchen Vanillesoße G,W,E,M Gurkenrohkost-Scheiben M	Vollkorn-Fusilli (BIO)  G,W Bolognese (Rind)  Sr Mandarinen-Krautsalat	veg. Schnitzel (auf Milchbasis) G,W,H,E,M,4 veget. Bratensoße G,W,S,Sw,1,8  Parboiled Reis Bio Kaisergemüse (Brokkoli, Karotte, Blumenkohl)	Spargelcremesuppe G,W,M Croutons G,W Körnerbrötchen G,W,R,Ge,H,Ss	Tortellini Carne (Rind)  G,W Tomatensoße Sr Karottensalat
	kJ: 2116 kcal: 505,7	kJ: 1800 kcal: 430,1	kJ: 1625 kcal: 388,3	kJ: 2030 kcal: 485,2	kJ: 2465 kcal: 589,1
Menü 3 Gluten-Lactosefrei Spuren von Gluten/Lactose können enthalten sein	°Seelachs in Tempurateig  F,4 °Dampfkartoffeln °Quarkdip M °Gurkenrohkost-Scheiben °Frischobst	°Fusilli °Rote Linsen - Bolognese °Mandarinen-Krautsalat °Soja-Pudding (Vanille) S,1	°Hähnchengeschnetzeltes   °Parboiled Reis (BIO) °Kaisergemüse (Brokkoli, Karotte, Blumenkohl) °Frischobst	°Salzkartoffeln °Kräuterquark M °Eisbergsalat M °Joghurtdressing M °Joghurtdessert M	°Penne °Tomatensoße °Karottensalat °Frischobst Sr
	kJ: 4540 kcal: 1085,1	kJ: 3449 kcal: 824,3	kJ: 2312 kcal: 552,7	kJ: 1616 kcal: 386,2	kJ: 2564 kcal: 612,8
Menü 4 Salat-Linie	'Norweger Salat' mit Blattsalat, Räucherlachs, Gurke, Karotte, Tomate, Weizenbrötchen, 'Vinaigrette'  F,7 G,W Sf,Sw,8	'Feldsalat' mit Hähnchenbruststreifen,  3 Apfel, Kürbiskernen Körnerbrötchen 'Honig-Senf-Dressing' G,W,R,Ge,H,Ss Sf	'Sylter Salat' mit Blattsalat, K,E,M,Sf Tomate, Gurke, Ei und Shrimps Roggenbrötchen 'Joghurt-Dressing' 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	Bunter Eier-Kartoffelsalat mit  G,W,E,M,Sf,1,2 Geflügelfrikadellchen Weizenbrötchen G,W
	kJ: 1896 kcal: 453,1	kJ: 2773 kcal: 662,8	kJ: 1578 kcal: 377,1	kJ: 4193 kcal: 1002,2	kJ: 3114 kcal: 744,2
Dessert	Frischobst	Vanillepudding M	Frischobst	Erdbeerjoghurt M	Frischobst
	kJ: 204 kcal: 48,8	kJ: 264 kcal: 63,0	kJ: 204 kcal: 48,8	kJ: 274 kcal: 65,5	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 ) | 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!