

# Speiseplan

KW 28 | 07.07. bis 11.07.2025



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	Veggietag	Donnerstag	Freitag
<b>Menü 1</b> DGE-Linie	Linsensuppe (Karotte, Sellerie, Lauch) Körnerbrötchen Sr G,W,R,Ge,H,Ss	Lachs - Tomatenrahmsoße Vollkorn-Penne (BIO) Blattsalat Kräutervinaigrette F,M,Sr G,W Sf,Sw,8	Gemüse-Nuggets (Mais, Karotte, Pastinake) Ketchup Dampfkartoffeln Gurkensalat G,W,E,M Sr	veget. Gyros (auf Sojabasis) Kräuterdip Couscous Paprikasalat S M G,W,Sr Sr,Sf,Sw,8	Gnocchi Puten-Sahnesoße Karotten-Erbsengemüse G,W,E G,W,E,M,2,3,4
	kj: 1688 kcal: 403,3	kj: 2054 kcal: 490,9	kj: 545 kcal: 130,3	kj: 2330 kcal: 556,9	kj: 2155 kcal: 515,1
<b>Menü 2</b> Bunte Vielfalt	Geflügelbratwurst Geflügelsoße. Salzkartoffeln Kaisergemüse (Brokkoli, Karotte, Blumenkohl) G,W,M	Vollkorn-Penne (BIO) Arrabiatasoße Blattsalat Kräutervinaigrette G,W Sr Sf,Sw,8	Milchreis (mit Bio-Reis) Kirschoße Gurkenrohkost-Scheiben M	Putengyros Kräuterdip Couscous Paprikasalat M G,W,Sr Sr,Sf,Sw,8	Gnocchi Sahnesoße Karotten-Erbsengemüse G,W,E G,W,M
	kj: 1542 kcal: 368,5	kj: 1726 kcal: 412,5	kj: 1566 kcal: 374,4	kj: 1998 kcal: 477,5	kj: 2125 kcal: 508,0
<b>Menü 3</b> Gluten-Lactosefrei Spuren von Gluten/Lactose können enthalten sein	°Linsensuppe °Brötchen °Frischobst Sr S	°Lachs-Tomatenrahmsoße °Penne °Blattsalat °Kräutervinaigrette °Joghurtdessert F,M,Sr Sf,Sw,8 M	°Milchreis (mit Bio-Reis) °Kirschoße °Gurkenrohkost-Scheiben °Frischobst M	°Putengyros °Knoblauchdip - natur °Salzkartoffeln °Paprikasalat °Soja-Pudding (Vanille) M Sr,Sf,Sw,8 S,1	°Fusilli °helle Soße °Erbsen - Karottengemüse °Frischobst M M
	kj: 1653 kcal: 395,1	kj: 3085 kcal: 737,2	kj: 2577 kcal: 616,0	kj: 1806 kcal: 431,7	kj: 2971 kcal: 710,1
<b>Menü 4</b> Salat-Linie	heute kein Angebot	heute kein Angebot	heute kein Angebot	heute kein Angebot	heute kein Angebot
	kj: 0 kcal: 0,0	kj: 0 kcal: 0,0	kj: 0 kcal: 0,0	kj: 0 kcal: 0,0	kj: 0 kcal: 0,0
<b>Dessert</b>	Frischobst kj: 204 kcal: 48,8	Mangojoghurt M kj: 267 kcal: 63,8	Frischobst kj: 204 kcal: 48,8	Vanillepudding M kj: 264 kcal: 63,0	Frischobst 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 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!