



Speiseplan

KW 29 | 14.07. bis 18.07.2025



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
Menü 1 DGE-Linie	Gnocchi Sahnesoße Karotten-Erbsengemüse G,W,E G,W,M	Cevapcici (Rind) Paprikasoße Parboiled Reis (Bio) Brokkoli G,W M,Sr	Überbackener Blumenkohl Dampfkartoffeln Rohkost (Gurke/Paprika) G,W,M	Vollkorn-Fusilli (BIO) Rote Linsen - Bolognese Mandarinen-Krautsalat G,W	Backfisch (Seelachs) Schnittlauchdip Salzkartoffeln Eisbergsalat Joghurtdressing G,W,F M
	kj: 2451 kcal: 585,8	kj: 2482 kcal: 593,1	kj: 976 kcal: 233,2	kj: 2089 kcal: 499,4	kj: 1342 kcal: 320,7
Menü 2 Bunte Vielfalt	Gnocchi Puten-Sahnesoße Karotten-Erbsengemüse G,W,E G,W,E,M,2,3,4	veg. Würfelchen (auf Milchbasis) in Currysoße Parboiled Reis (Bio) Brokkoli G,W,H,E,M,Sr,4	Pfannkuchen Vanillesoße Rohkost (Gurke/Paprika) G,W,E,M M	Vollkorn-Fusilli (BIO) Bolognese (Rind) Mandarinen-Krautsalat G,W Sr	Salzkartoffeln Schnittlauchdip Eisbergsalat Joghurtdressing M M
	kj: 2484 kcal: 593,6	kj: 1696 kcal: 405,3	kj: 2140 kcal: 511,4	kj: 2077 kcal: 496,4	kj: 1068 kcal: 255,2
Menü 3 Gluten-Lactosefrei <small>*Spuren von Gluten/Lactose können enthalten sein</small>	°Fusilli °helle Soße °Erbsen - Karottengemüse °Frischobst M M	°Rinderhacksteak °Paprikasoße °Parboiled Reis (BIO) °Brokkoli °Joghurtdessert E M,Sr M	°Blumenkohl-Kartoffelgratin °Rohkost (Gurke/Paprika) °Frischobst M,Sw	°Fusilli °Rote Linsen - Bolognese °Mandarinen-Krautsalat °Pudding M,1	°Seelachs in Tempurateig °Kräuterquark °Salzkartoffeln °Eisbergsalat °Joghurtdressing °Frischobst F,4 M M
	kj: 2971 kcal: 710,1	kj: 2564 kcal: 612,9	kj: 1414 kcal: 338,1	kj: 3679 kcal: 879,3	kj: 4640 kcal: 1108,9
Menü 4 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
Dessert	Frischobst	Apfelquark	Frischobst	Grießpudding	Frischobst
	kj: 204 kcal: 48,8	kj: 327 kcal: 78,1	kj: 204 kcal: 48,8	kj: 435 kcal: 104,1	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!**