

# Speiseplan

KW 3 | 13.01. bis 17.01.2025



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	Veggie-tag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag
<b>Menü 1</b> DGE-Linie	Fischstäbchen (Seelachs)  G,W,F Salzkartoffeln Rahmspinat G,W,M,3,4	Gemüsefrikadellchen (Möhren, Pastinaken, Erbsen) G,W,E Ajvarrahmsoße M,Sr Couscous G,W,Sr Gurkenrohkost	Würstchengulasch (Geflügel)   Sr Parboiled Reis (Bio)  Grüne Bohnen	Vollkorn-Fusilli (Bio)  G,W Tomatenrahmsoße M,Sr Reibekäse M Blattsalat Joghurtdressing M	Veget. Geschnetzeltes (auf Sojabasis) in Sahnesoße S,M Spätzle G,W,E Maisgemüse natur
	kJ: 1604 kcal: 383,4	kJ: 1525 kcal: 364,6	kJ: 1746 kcal: 417,4	kJ: 1943 kcal: 464,4	kJ: 2306 kcal: 551,1
<b>Menü 2</b> Bunte Vielfalt	Eier-Omelette E,M Salzkartoffeln G,W,M,3,4 Rahmspinat	Milchreis (mit Bio-Reis) M Zimtucker Gurkenrohkost	Gemüsesuppe (Karotte, Erbse, Sellerie) Sr mit Gabelspaghetti  G,W Weizenbrötchen G,W	Haschee vom Rind  G,W,Sr Vollkorn-Fusilli (Bio)  G,W Reibekäse M Blattsalat Joghurtdressing M	Putengeschnetzeltes in Champignonsoße  G,W,M Spätzle G,W,E Maisgemüse natur
	kJ: 1070 kcal: 255,8	kJ: 1515 kcal: 362,0	kJ: 1315 kcal: 314,4	kJ: 2148 kcal: 513,4	kJ: 2075 kcal: 496,0
<b>Menü 3</b> Gluten-Lactosefrei <small>Spuren von Gluten/Lactose können enthalten sein</small>	°Seelachs (natur)  Sr °Salzkartoffeln M °Rahmspinat M °Joghurtdessert M	°Milchreis M °Zimtucker °Gurkenrohkost °Frischobst	°Würstchengulasch (Geflügel)   Sr,3,4 °Parboiled Reis (Bio)  °Grüne Bohnen M,1 °Pudding	°Fusilli M,Sr °Tomatenrahmsoße M °Blattsalat M °Joghurtdressing °Frischobst	°Kohlrabicremesuppe M °Brötchen S °Joghurtdessert M
	kJ: 1397 kcal: 333,8	kJ: 1483 kcal: 354,4	kJ: 3129 kcal: 747,7	kJ: 3186 kcal: 761,4	kJ: 1786 kcal: 426,9
<b>Menü 4</b> Salat-Linie	'Türkischer Salat' mit Bulgur, Tomate, Gurke, Hirtenkäse G,W,M,Sf,Sw,1,3,8 Weizenbrötchen G,W	'Nudelsalat' mit Tomatenpesto, Paprika, Hirtenkäse G,W,M,Schf,H1 Weizenbrötchen G,W	'Mexikanischer Salat' mit Blattsalat, Mais, Kidneybohnen, Tomaten, Hähnchenbruststreifen E,M,Sf,Sw,1,3,8 Weizenbrötchen G,W 'Joghurt-Dressing' M	'Norweger Salat' mit Blattsalat, Räucherlachs, Gurke,  E,7 Karotte, Tomate G,W Weizenbrötchen Sf,Sw,8 'Vinaigrette'	'Salat Neapolitan' mit Blattsalat, Tomate, Mozzarella, Oliven M,7 Weizenbrötchen G,W 'Vinaigrette' Sf,Sw,8
	kJ: 3888 kcal: 929,3	kJ: 3052 kcal: 729,4	kJ: 1492 kcal: 356,6	kJ: 1896 kcal: 453,1	kJ: 2974 kcal: 710,9
<b>Dessert</b>	Kirschjoghurt M	Frischobst	Kuhpudding (Vanille/Schoko) M	Frischobst	Zitronenjoghurt M
	kJ: 275 kcal: 65,8	kJ: 204 kcal: 48,8	kJ: 276 kcal: 66,1	kJ: 204 kcal: 48,8	kJ: 267 kcal: 63,7

**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!