


# Speiseplan

KW 38 | 16.09. bis 20.09.2024



Die Menülinie 1 (mit Dessert) entspricht dem „DGE-Qualitätsstandard für die Verpflegung in Schulen“. Diese wurde von der Deutschen Gesellschaft für Ernährung e.V. (DGE) zertifiziert und mit dem DGE-Logo  ausgezeichnet.



## Menü 1 DGE-Linie

## Menü 2 Bunte Vielfalt

## Menü 3 Gluten- Lactosefrei

Spuren von Gluten/Lactose können enthalten sein

## Menü 4 Salat-Linie

## Dessert

	Montag	VeggieTag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag
Menü 1 DGE-Linie	Pizza "Margherita" Gurkensalat G,W,M	Rigatoni - Linsen - Tomaten - Auflauf Blattsalat Kräutervinaigrette G,W,M Sf,Sw,8	Putengyros Zaziki Naturreis Bio Erbsen - Karottengemüse M G,W,M	Spinat-Backfisch (Seelachs) Ofenkartoffeln Rahmspinat G,W,E,F,M G,W,M,3,4	Makkaroni (BIO) Kürbissoße Karottensalat G,W G,W,M
	kj: 1771 kcal: 423,2	kj: 1826 kcal: 436,5	kj: 1543 kcal: 368,8	kj: 2197 kcal: 525,0	kj: 1964 kcal: 469,4
Menü 2 Bunte Vielfalt	Pizza "Geflügelsalami" Gurkensalat G,W,M,1,2,3	Reibekuchen Apfelmus Zimtucker Rohkost (Gurke/Paprika) G,W,E 3	Veget. Geschnetzeltes (auf Sojabasis) in Sahnesoße Naturreis (Bio) Erbsen - Karottengemüse S,M G,W,M	veg. Nuggets (Weizenbasis) Ketchup Ofenkartoffeln Blattsalat French Dressing G,W Sr E,M,Sf	Hähnchenfrikassee Makkaroni (BIO) Karottensalat M G,W
	kj: 1940 kcal: 463,8	kj: 2057 kcal: 491,7	kj: 2033 kcal: 485,9	kj: 1797 kcal: 429,4	kj: 2405 kcal: 574,7
Menü 3 Gluten- Lactosefrei	°Pizza "Margherita" °Gurkensalat °Joghurtdessert S,M M	°Spaghetti °Rote Linsen - Bolognese °Blattsalat °Kräutervinaigrette °Frischobst Sf,Sw,8	°Rinderhacksteak °helle Soße °Naturreis °Erbsen - Karottengemüse °Alpro Soja Schoko E M M S	°Seelachs (natur) °Ofenkartoffeln °Rahmspinat °Frischobst Sr M	°Penne °Kürbissoße °Karottensalat °Pudding M M,1
	kj: 2623 kcal: 626,9	kj: 2772 kcal: 662,5	kj: 3013 kcal: 720,0	kj: 1289 kcal: 308,1	kj: 3176 kcal: 759,2
Menü 4 Salat-Linie	'Spanischer Salat' mit Blattsalat, Paprika, Oliven, Tomaten, Thunfisch Weizenbrötchen 'Rahm-Dressing' F,3 G,W M	'Schichtsalat' Sellerie, Mais, Ananas, Apfel, Frühlingszwiebel, Ei Weizenbrötchen 'French-Dressing' E,Sr,3 G,W E,M,Sf	'Serbischer Salat' mit weißen Bohnen, Paprika und Cocktailtomaten Weizenbrötchen M,Sf,Sw,8,7 G,W	'Deutscher Salat' mit Blattsalat, Tomate, Mais, Gurke, Ei Weizenbrötchen 'Joghurt-Dressing' G,W,E G,W M	'Norweger Salat' mit Blattsalat, Räucherlachs, Gurke, Karotte, Tomate Weizenbrötchen 'Vinaigrette' F,7 G,W Sf,Sw,8
	kj: 1753 kcal: 419,0	kj: 2434 kcal: 581,7	kj: 2498 kcal: 596,9	kj: 1920 kcal: 458,8	kj: 1896 kcal: 453,1
Dessert	Zitronenjoghurt M	Frischobst	Schokoladenpudding M	Frischobst	Pfirsichquark M
	kj: 267 kcal: 63,7	kj: 204 kcal: 48,8	kj: 278 kcal: 66,4	kj: 204 kcal: 48,8	kj: 285 kcal: 68,1

**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 Macadamanuss | 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!