


Speiseplan

KW 41 | 07.10. bis 11.10.2024



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	VeggieTag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag
Menü 1 DGE-Linie	Veget. Geschnetzeltes (auf Sojabasis) in Sahnesoße Parboiled Reis (Bio) Erbsengemüse S,M 	Gemüsefrikadellchen (Möhren, Pastinaken, Erbsen) Paprikasoße Couscous Knabberkarotten G,W,E M,Sr G,W,Sr	Vollkorn-Penne (BIO) Lachs - Tomatenrahmsauce Reibekäse Gurkensalat  G,W  F,M,Sr M	Geflügel-Cevapcici Geflügelsoße Kartoffelstampf Blattsalat Rahmdressing   G,W,E,Sr,Sf G,W,M,Sr M M	Makkaroni (BIO) Gemüse-Sahnesoße (Karotte/Lauch/Sellerie) Karotten-Mais-Salat  G,W G,W,E,M,Sr,4
	kJ: 1886 kcal: 450,9	kJ: 1542 kcal: 368,5	kJ: 2240 kcal: 535,4	kJ: 1929 kcal: 461,0	kJ: 1911 kcal: 456,7
Menü 2 Bunte Vielfalt	Haschee vom Rind Parboiled Reis (Bio) Erbsengemüse  G,W,Sr	Milchreis (mit Bio-Reis) Zimtucker Knabberkarotten M	Vollkorn-Penne (BIO) Tomatenrahmsauce Reibekäse Gurkensalat  G,W M,Sr M	Gemüse-Kartoffel-Gratin (Blumenkohl, Brokkoli, Karotte) Blattsalat Rahmdressing M,Sr,Sw M	Knöpfe Putenstreifen in Sahnesoße Karotten-Mais-Salat  G,W,E G,W,E,M,4
	kJ: 1656 kcal: 395,8	kJ: 1592 kcal: 380,4	kJ: 2021 kcal: 482,9	kJ: 1224 kcal: 292,6	kJ: 2041 kcal: 487,8
Menü 3 Gluten-Lactosefrei Spuren von Gluten/Lactose können enthalten sein	°Haschee vom Rind °Parboiled Reis (BIO) °Erbsengemüse °Joghurtdessert  Sr M	°Milchreis (mit Bio-Reis) °Zimtucker °Knabberkarotten °Frischobst M	°Fusilli °Lachs-Tomatenrahmsauce °Reibekäse °Gurkensalat °Alpro Soja Vanille  F,M,Sr M S,1	°Kartoffel-Brokkoligratin °Blattsalat °Joghurtdressing °Frischobst M,Sw M	°Penne °helle Soße °Karotten-Mais-Salat °Joghurtdessert M M
	kJ: 2795 kcal: 668,1	kJ: 2537 kcal: 606,4	kJ: 3831 kcal: 915,6	kJ: 1600 kcal: 382,5	kJ: 2856 kcal: 682,5
Menü 4 Salat-Linie	'Salat Neapolitan' mit Blattsalat, Tomate, Mozzarella, Oliven Weizenbrötchen 'Vinaigrette' M,7 G,W Sf,Sw,8	'Nudelsalat' mit Tomatenpesto, Paprika, Hirtenkäse Weizenbrötchen G,W,M,Schf,H1 G,W	'Norweger Salat' mit Blattsalat, Räucherlachs, Gurke, Karotte, Tomate Weizenbrötchen 'Vinaigrette'  F,7 G,W Sf,Sw,8	'Mexikanischer Salat' mit Blattsalat, Mais, Kidneybohnen, Tomaten, Hähnchenbruststreifen Weizenbrötchen 'Joghurt-Dressing' E,M,Sf,Sw,1,3,8 G,W M	'Türkischer Salat' mit Bulgur, Tomate, Gurke, Hirtenkäse Weizenbrötchen G,W,M,Sf,Sw,1,3,8 G,W
	kJ: 2974 kcal: 710,9	kJ: 3052 kcal: 729,4	kJ: 1896 kcal: 453,1	kJ: 1492 kcal: 356,6	kJ: 3888 kcal: 929,3
Dessert	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!