



Speiseplan

KW 48 | 25.11. bis 29.11.2024



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	Dienstag	Mittwoch	Veggie-tag	Freitag
Menü 1 DGE-Linie	Hähnchenstreifen in Rahmsoße Spätzle (BIO) Möhrengemüse  G,W,M,Sr  G,W,E	Vollkorn-Penne (BIO) Tomatenrahmsoße Reibekäse Blattsalat Joghurtdressing  G,W M,Sr M M	Fischstäbchen (Seelachs) Salzkartoffeln Rahmspinat  G,W,F G,W,M,3,4	Gemüsefrikadelle (Möhren, Pastinaken, Erbsen) Ajvarrahmsoße Couscous Gurkenrohkost G,W,E M,Sr G,W,Sr	Gebratene Gnocchi Basilikum - Frischkäsesoße Erbsengemüse G,W,E G,W,M
	kJ: 1904 kcal: 455,0	kJ: 2196 kcal: 524,8	kJ: 1723 kcal: 411,8	kJ: 1857 kcal: 443,7	kJ: 2996 kcal: 716,1
Menü 2 Bunte Vielfalt	Gemüsenuggets (Mais, Karotte, Pastinake) Ketchup Röstiecken Möhrengemüse G,W,E,M Sr	Haschee vom Rind Vollkorn-Penne (BIO) Reibekäse Blattsalat Joghurtdressing  G,W,Sr G,W M M	Eieromelette Salzkartoffeln Rahmspinat E,M G,W,M,3,4	Milchreis (mit Bio-Reis) Zimtucker Gurkenrohkost M	Würstchengulasch (Geflügel) Parboiled Reis (Bio) Erbsengemüse   Sr 
	kJ: 1024 kcal: 244,8	kJ: 2418 kcal: 577,9	kJ: 1454 kcal: 347,6	kJ: 1750 kcal: 418,3	kJ: 2006 kcal: 479,5
Menü 3 Gluten-Lactosefrei <small>*Spuren von Gluten/Lactose können enthalten sein</small>	°Hähnchenbrustfilet °Ketchup °Salzkartoffeln °Möhrengemüse °Frischobst  Sr	°Fusilli °Tomatenrahmsoße °Blattsalat °Joghurtdressing °Frischobst M,Sr M	°Seelachs (natur) °Salzkartoffeln °Rahmspinat °Joghurtdessert  Sr M M	°Milchreis (mit Bio-Reis) °Zimtucker °Gurkenrohkost °Frischobst M	°Penne °"Mac-and-Cheese-Style" °Erbsengemüse °Pudding M M,1
	kJ: 1579 kcal: 377,5	kJ: 3186 kcal: 761,4	kJ: 1397 kcal: 333,8	kJ: 2502 kcal: 598,1	kJ: 3514 kcal: 839,7
Menü 4 Salat-Linie	heute kein Angebot	'Norweger Salat' mit Blattsalat, Räucherlachs, Gurke, Karotte, Tomate Weizenbrötchen 'Vinaigrette'  F,7 G,W Sf,Sw,8	'Türkischer Salat' mit Bulgur, Tomate, Gurke, Hirtenkäse Weizenbrötchen G,W,M,Sf,Sw,1,3,8 G,W	'Nudelsalat' mit Tomatenpesto, Paprika, Hirtenkäse Weizenbrötchen G,W,M,Schf,H1 G,W	'Mexikanischer Salat' mit Blattsalat, Mais, Kidneybohnen, Tomaten, Hähnchenbruststreifen Weizenbrötchen 'Joghurt-Dressing' E,M,Sf,Sw,1,3,8 G,W M
	kJ: 0 kcal: 0,0	kJ: 1896 kcal: 453,1	kJ: 3888 kcal: 929,3	kJ: 3052 kcal: 729,4	kJ: 1492 kcal: 356,6
Dessert	Vanillejoghurt M	Frischobst	Kirschjoghurt M	Frischobst	Kuhpudding (Vanille/Schoko) M
	kJ: 351 kcal: 84,0	kJ: 204 kcal: 48,8	kJ: 344 kcal: 82,2	kJ: 204 kcal: 48,8	kJ: 345 kcal: 82,6

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!