

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	Veggietag	Donnerstag	Freitag
Menü 1 DGE-Linie	Vollkorn-Penne (BIO) Tomatenrahmsauce Reibekäse Blattsalat Joghurtdressing	Fischstäbchen (Seelachs) Salzkartoffeln Rahmspinat	Gemüsefrikadellchen (Möhren, Pastinaken, Erbsen) Ajvarrahmsauce Couscous Gurkenrohkost	Würstchengulasch (Geflügel) Parboiled Reis (Bio) Erbsengemüse	Veget. Geschnetzeltes (auf Sojabasis) in Sahneseife Semmelnödel Weißkrautsalat
	G,W,M,Sr M M	F G,W,M,3,4	G,W,E M,Sr G,W,Sr	Sr BIO	S,M G,W,E,M
	kj: 1946 kcal: 465,1	kj: 1604 kcal: 383,4	kj: 1525 kcal: 364,6	kj: 1762 kcal: 421,1	kj: 2269 kcal: 542,4
Menü 2 Bunte Vielfalt	Haschee vom Rind Vollkorn-Penne (BIO) Reibekäse Blattsalat Joghurtdressing	Eier-Omelette Salzkartoffeln Rahmspinat	Milchreis (mit Bio-Reis) Zimtucker Gurkenrohkost	Gebratene Gnocchi Basilikum - Frischkäsesauce Erbsengemüse	Putengeschnetzeltes in Bio-Champignonsoße Semmelnödel Weißkrautsalat
	G,W,Sr BIO G,W M M	E,M G,W,M,3,4	M	G,W,E G,W,M	G,W,M G,W,E,M
	kj: 2151 kcal: 514,1	kj: 1070 kcal: 255,8	kj: 1515 kcal: 362,0	kj: 2606 kcal: 622,9	kj: 2039 kcal: 487,4
Menü 3 Gluten-Lactosefrei <small>Spuren von Gluten/Lactose können enthalten sein</small>	Fusilli Tomatenrahmsauce Blattsalat Joghurtdressing Frischobst	Seelachs (natur) Salzkartoffeln Rahmspinat Joghurtdessert	Milchreis (mit Bio-Reis) Zimtucker Gurkenrohkost Frischobst	Penne "Mac-and-Cheese-Style" Erbsengemüse Pudding	Putengeschnetzeltes in Champignonsoße Parboiled Reis (BIO) Weißkrautsalat Frischobst
	M,Sr M	F M M	M	M M,1	M BIO
	kj: 3186 kcal: 761,4	kj: 1397 kcal: 333,8	kj: 2502 kcal: 598,1	kj: 3514 kcal: 839,7	kj: 2503 kcal: 598,3
Menü 4 Salat-Linie	'Norweger Salat' mit Blattsalat, Räucherlachs, Gurke, Karotte, Tomate Weizenbrötchen 'Vinaigrette'	'Türkischer Salat' mit Bulgur, Tomate, Gurke, Hirtenkäse Weizenbrötchen	'Nudelsalat' mit Tomatenpesto, Paprika, Hirtenkäse Weizenbrötchen	'Mexikanischer Salat' mit Blattsalat, Mais, Kidneybohnen, Tomaten, Hähnchenbruststreifen Weizenbrötchen 'Joghurt-Dressing'	'Salat Neapolitan' mit Blattsalat, Tomate, Mozzarella, Oliven Weizenbrötchen 'Vinaigrette'
	F,7 G,W Sf,Sw,8	G,W,M,Sf,Sw,1,3,8 G,W	G,W,M,Schf,H1 G,W	E,M,Sf,Sw,1,3,8 G,W M	M,7 G,W Sf,Sw,8
	kj: 1896 kcal: 453,1	kj: 3888 kcal: 929,3	kj: 3052 kcal: 729,4	kj: 1492 kcal: 356,6	kj: 2974 kcal: 710,9
Dessert	Frischobst	Kirschjoghurt	Frischobst	Kuhpudding (Vanille/Schoko)	Frischobst
	kj: 204 kcal: 48,8	kj: 275 kcal: 65,8	kj: 204 kcal: 48,8	kj: 276 kcal: 66,1	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!