

# Speiseplan

KW 5 | 27.01. bis 31.01.2025



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.



	Dienstag		Mittwoch		Donnerstag		Freitag			
<b>Menü 1</b> DGE-Linie	Kürbissuppe Kürbiskerne Körnerbrötchen	M, Sr G, W, R, Ge, H, Ss	Vollkornspaghetti (BIO) Rote Linsen - Bolognese Reibekäse Gurkensalat	G, W M	Hähnchenschenkel Paprikasoße Parboiled Reis Bio Blattsalat Honig-Senf dressing	 M, Sr  Sf	Backfisch - (Seelachs) Dampfkartoffeln Rahmspinat	G, W, F G, W, M, 3, 4	Tortellini Ricotta-Spinat Tomatenpesto Karottensalat	G, W, M M, Schf, H1
	kJ: 1757 kcal: 419,9		kJ: 1803 kcal: 430,9		kJ: 2262 kcal: 540,7		kJ: 1195 kcal: 285,6		kJ: 2463 kcal: 588,7	
<b>Menü 2</b> Bunte Vielfalt	Gnocchi Gemüse-Sahnesoße (Karotte/Lauch/Sellerie) Rote Beete-Salat	G, W, E G, W, E, M, Sr, 4 5	Vollkornspaghetti (BIO) Bolognese (Rind) Reibekäse Gurkensalat	G, W Sr M	veg. Schnitzel (auf Milchbasis) Paprikasoße Parboiled Reis Bio Blattsalat Honig-Senf dressing	G, W, H, E, M, 4 M, Sr  Sf	Schupfnudeln Apfelmus Zimtucker Rohkost (Gurke/Karotte)	G, W, E 3	Tortellini Carne (Rind) Tomatenpesto Karottensalat	G, W M, Schf, H1
	kJ: 2120 kcal: 506,8		kJ: 1746 kcal: 417,3		kJ: 1613 kcal: 385,5		kJ: 2629 kcal: 628,5		kJ: 2422 kcal: 579,0	
<b>Menü 3</b> Gluten- Lactosefrei <small>Spuren von Gluten/Lactose                      können enthalten sein</small>	°Kartoffel - Karottengratin mit Käse überbacken °Rote Beete-Salat °Joghurtdessert	M, Sw 5 M	°Spaghetti °Bolognese (Rind) °Gurkensalat °Frischobst	Sr	°Rinderhacksteak °Paprikasoße °Parboiled Reis (BIO) °Blattsalat °Honig-Senf dressing °Pudding	E M, Sr  Sf M, 1	°Seelachs in Tempurarteig °Dampfkartoffeln °Rahmspinat °Frischobst	F, 4 M	°Fusilli °Tomatenpesto °Karottensalat °Alpro Soja Vanille	Schf, H1 S, 1
	kJ: 1788 kcal: 427,3		kJ: 2602 kcal: 621,9		kJ: 2915 kcal: 696,7		kJ: 4774 kcal: 1141,1		kJ: 3536 kcal: 845,2	
<b>Menü 4</b> Salat-Linie	'Griechischer Nudelsalat' mit Paprika, Gurke, Tomate, Olive, Hirtenkäse Weizenbrötchen	G, W, M, Sf, Sw, 3, 8, 7 G, W	'Feldsalat' mit Hähnchenbruststreifen, Apfel, Kürbiskernen Weizenbrötchen 'Honig-Senf-Dressing'	3 G, W Sf	'Sylter Salat' mit Blattsalat, Tomate, Gurke, Ei und Shrimps Weizenbrötchen 'Joghurt-Dressing'	K, E, M, Sf G, W M	'Mexikanischer Salat' mit Blattsalat, Mais, Kidneybohnen, Tomaten, Hähnchenbruststreifen Weizenbrötchen 'Joghurt-Dressing'	E, M, Sf, Sw, 1, 3, 8 G, W M	Bunter Eier-Kartoffelsalat mit Geflügelfrikadellchen Weizenbrötchen	G, W, E, M, Sf, 1, 2 G, W
	kJ: 2872 kcal: 686,4		kJ: 2525 kcal: 603,4		kJ: 1542 kcal: 368,7		kJ: 1492 kcal: 356,6		kJ: 3114 kcal: 744,2	
<b>Dessert</b>	Mangojoghurt	M	Frischobst		Vanillepudding	M	Frischobst		Apfelquark	M, 3
	kJ: 277 kcal: 66,3		kJ: 204 kcal: 48,8		kJ: 264 kcal: 63,0		kJ: 204 kcal: 48,8		kJ: 261 kcal: 62,5	

**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!