Speiseplan

KW 17 24.04. bis 28.04.2023

SCHULCATERING	Montag		Dienstag		Mittwoch		Donnerstag		Veggietag	
Menü 1 DGE-Linie	**veganes Schnitzel (auf Weizenbasis)** **Dampfkartoffeln** **Spargelgemüse**	G,W,S G,W,M	**Putengyros** **Zaziki** **Djuvec Reis (mit Bio-Reis)** **Eisbergsalat** **Kräutervinaigrette**	 M Sf,Sw,8	**Pizza "Margherita"** **Gurkensalat**	G,W,M	**Lachswürfel in Honig-Senf-Soße** **Vollkorn-Penne (BIO)** **Blattsalat** **French Dressing**	G,W,F,M,Sf G,W E,M,Sf	**Linsensuppe mit Süßkartoffelwürfeln** **Vollkornbrötchen**	Sr G,W,R,Ge,H
	kJ: 1718	kcal: 410,6	kJ: 1686	kcal: 403,1	kJ: 1792	kcal: 428,4	kJ: 2378	kcal: 568,4	kJ: 1809	kcal: 432,4
Menü 2 Bunt-gemischte Alternative	**Hähnchenschnitzel** **Dampfkartoffeln** **Spargelgemüse**	G,W,E G,W,M	**Hörnchennudeln (BIO)** **Mexikanische Soße (Mais/Bohnen/Paprika)** **Eisbergsalat** **Kräutervinaigrette**	G,W M,Sr Sf,Sw,8	**Pizza "Geflügelsalami"** **Gurkensalat**	G,W,M,1,2,3	**Polenta-Grießbrei** **Waldbeersoße** **Zimtzucker** **Rohkoststicks Paprika**	M	**Karotten-Kartoffel-Gratin** **Eisbergsalat** **Joghurtdressing**	G,W,M,Sr,Sw M
	kJ: 1526	kcal: 364,8	kJ: 2143	kcal: 512,1	kJ: 1962	kcal: 468,9	kJ: 1821	kcal: 435,2	kJ: 1352	kcal: 323,1
Menü 3 Gluten-laktose-frei *Spuren von Gluten/Lactose können enthalten sein	**°Hähnchenbrustfilet** **°Dampfkartoffeln** **°Spargel a la Creme** **°Alpro Soja Vanille**	 M S,1	**°Putengyros** **°Zaziki-L** **°Parboiled Reis (BIO)** **°Eisbergsalat** **°Kräutervinaigrette** **°Frischobst**	 M Sf,Sw,8	**°Pizza "Margherita"** **°Gurkensalat** **°Fruchtjoghurt**	S,M M	**°Penne** **°Lachs-Sahnesoße** **°Blattsalat** **°French Dressing** **°Frischobst**	 F,M E,M,Sf	**°Linsensuppe** **°Brötchen** **°Schokomuffin**	Sr S E,M
	kJ: 1785	kcal: 426,5	kJ: 1793	kcal: 428,5	kJ: 2623	kcal: 626,9	kJ: 2675	kcal: 639,4	kJ: 2588	kcal: 618,5
Dessert	**Aprikosenjoghurt**	M,3	**Frischobst**		**Erdbeer-Rhabarberquark**	M	**Frischobst**		**Pflaumen-Streuselkuchen**	G,W,E,M,Schf,H1
	kJ: 254	kcal: 60,7	kJ: 204	kcal: 48,8	kJ: 400	kcal: 95,6	kJ: 204	kcal: 48,8	kJ: 704	kcal: 168,3

Die Menü-Linie 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.

Guten Appetit!

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!**

Bio-Kontrollstelle DE-ÖKO-006

- Cafeteria Tim Schäfer -

Änderungen vorbehalten