

Speiseplan

KW 40 02.10. bis 06.10.2023



SCHULCATERING	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Veggietag
Menü 1 <i>DGE-Linie</i>	veg. Ragout (mit veg. Würfelchen auf Milchbasis und Paprika) Gabelspaghetti BIO Weißkrautsalat G,W,H,E,M,Sr,4 BIO G,W	Feiertag: Tag der Deutschen Einheit	Fischstäbchen (Seelachs) Dampfkartoffeln Rahmspinat G,W,F G,W,M,3,4	Hähnchengeschnetzeltes Naturreis Bio Erbsengemüse G,W,M,Sr BIO	Spaghetti (BIO) Tomaten-Frischkäsesoße Eisbergsalat Vinaigrette BIO G,W M,Sr Sf,Sw,8
	kJ: 1445 kcal: 345,4	kJ: 0 kcal: 0,0	kJ: 1747 kcal: 417,4	kJ: 1642 kcal: 392,4	kJ: 2166 kcal: 517,8
Menü 2 <i>Bunt-gemischte Alternative</i>	Rindfleisch-Ragout mit Paprika Gabelspaghetti BIO Weißkrautsalat G,W,M,Sr BIO G,W		Rührei Dampfkartoffeln Rahmspinat E,M G,W,M,3,4	Milchreis (mit Bio-Reis) Kirschoße Zimtucker Snacktomaten M	Überback. Gemüseaultaschen (Karotte/Spinat/Erbsen) in Tomatenrahm Eisbergsalat Vinaigrette G,W,E,M,Sr Sf,Sw,8
	kJ: 1808 kcal: 432,2	kJ: 0 kcal: 0,0	kJ: 1787 kcal: 427,2	kJ: 1959 kcal: 468,2	kJ: 1982 kcal: 473,8
Menü 3 <i>Gluten-laktose-frei</i> *Spuren von Gluten/Lactose können enthalten sein	°Rindfleisch-Ragout mit Paprika °Fusilli °Weißkrautsalat °Frischobst M,Sr		°Seelachs in Tempurateig °Dampfkartoffeln °Rahmspinat °Pudding F,4 M M,1	°Hähnchengeschnetzelte °Naturreis (BIO) °Erbsengemüse °Frischobst G,W,M,Sr BIO	°Penne °Tomaten-Frischkäsesoße °Eisbergsalat °Vinaigrette °Joghurtdessert M,Sr Sf,Sw,8 M
	kJ: 2529 kcal: 604,4	kJ: 0 kcal: 0,0	kJ: 5240 kcal: 1252,3	kJ: 1910 kcal: 456,6	kJ: 2742 kcal: 655,3
Dessert	Frischobst		Schokoladenpudding M	Frischobst	Mangojoghurt M
	kJ: 204 kcal: 48,8	kJ: 0 kcal: 0,0	kJ: 347 kcal: 83,0	kJ: 204 kcal: 48,8	kJ: 265 kcal: 63,4

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!