

Speiseplan

KW 19 06.05. bis 10.05.2024



SCHULCATERING	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Veggietag
Menü 1 <i>DGE-Linie</i>	Gnocchi Putenstreifen in Sahnesoße Zucchini Salat G,W,E G,W,E,M,4 Sw,8	Linsensuppe mit Süßkartoffelwürfeln Roggenbrötchen Sr G,W,R,Ge	Lachswürfel in Honig-Senf-Soße Parboiled Reis (Bio) Blattsalat Kräutervinaigrette G,W,F,M,Sf BIO Sf,Sw,8	Feiertag: Christi Himmelfahrt	Vollkorn-Fusilli (BIO) Arrabiatasoße Reibekäse Paprikasalat BIO G,W Sr M Sr,Sf,Sw,8
	kJ: 2735 kcal: 653,7	kJ: 1812 kcal: 433,1	kJ: 2047 kcal: 489,1	kJ: 0 kcal: 0,0	kJ: 2165 kcal: 517,5
Menü 2 <i>Bunt-gemischte Alternative</i>	Gnocchi-Tomaten-Auflauf Zucchini Salat G,W,M,Sr Sw,8	Cevapcici (Rind) Zaziki Salzkartoffeln Weißkrautsalat G,W M	Eieromelette Schnittlauchsoße Parboiled Reis Bio Blattsalat Kräutervinaigrette E,M G,W,M BIO Sf,Sw,8	Feiertag: Christi Himmelfahrt	Champignonsuppe Schupfnudeln Apfelmus Zimtzucker G,W,M G,W,E 3
	kJ: 1996 kcal: 477,0	kJ: 1690 kcal: 403,9	kJ: 1901 kcal: 454,4	kJ: 0 kcal: 0,0	kJ: 2480 kcal: 592,8
Menü 3 <i>Gluten-laktose-frei</i> *Spuren von Gluten/Lactose können enthalten sein	° Putenbrust nat. ° helle Soße ° Röstiecken ° Zucchini Salat ° Joghurtdessert M Sw,8 M	° Linsensuppe ° Brötchen ° Frischobst Sr S	° Lachs-Sahnesoße ° Parboiled Reis (BIO) ° Blattsalat ° Honig-Senfdressing ° Pudding F,M BIO Sf M,1		° Spaghetti ° Tomatenrahmsauce ° Paprikasalat ° Frischobst M,Sr Sr,Sf,Sw,8
	kJ: 2208 kcal: 527,7	kJ: 1653 kcal: 395,1	kJ: 2893 kcal: 691,4	kJ: 0 kcal: 0,0	kJ: 2795 kcal: 668,0
Dessert	Erdbeerjoghurt M	Frischobst	Schokokuchen G,W,E		Frischobst
	kJ: 254 kcal: 60,7	kJ: 204 kcal: 48,8	kJ: 971 kcal: 232,0	kJ: 0 kcal: 0,0	kJ: 204 kcal: 48,8

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!