

Speiseplan

KW 23 03.06. bis 07.06.2024



SCHULCATERING	Montag	Dienstag	Veggie tag	Donnerstag	Freitag
Menü 1 DGE-Linie	Putenbrust nat. Dampfkartoffeln Blumenkohl/Romanesco in Rahm G,W,M	Vollkorn-Penne (BIO) Spinat - Käsesoße Blattsalat Joghurtdressing G,W G,W,M M	Sesam-Karotten-Stick Salzkartoffeln Zaziki Karottensalat G,W,Sr,Ss M	veg. Steak (auf Milchbasis) veget. Bratensoße Knöpfe Rahmbrokkoli G,W,H,E,M,4 G,W,S,Sw,1,8 G,W,E G,W,M	Lachs-Sahnesoße Parboiled Reis (Bio) Erbsengemüse G,W,F,M
	kj: 1122 kcal: 268,2	kj: 2007 kcal: 479,6	kj: 2353 kcal: 562,4	kj: 1802 kcal: 430,7	kj: 1884 kcal: 450,2
Menü 2 Bunt-gemischte Alternative	Veggie-Gulasch (mit veg. Würfelchen auf Milchbasis) Dampfkartoffeln Karottensalat G,W,H,E,M,Sr,4	Geflügelgeschnetzeltes (Pute, Hähnchen) Vollkorn-Penne (BIO) Blattsalat Joghurtdressing M,Sr G,W M	Pfannkuchen Apfelmus Zimtzucker Rohkost (Gurke/Karotte) G,W,E,M 3	Rinder-Köttbullar Bratensoße-(Rind) Knöpfe Rahmbrokkoli G,W,Sr,Sf G,W,E G,W,M	Veggiefrikassee (mit veg. Würfelchen auf Milchbasis) Parboiled Reis (Bio) Erbsengemüse G,W,H,E,M,4
	kj: 1192 kcal: 284,9	kj: 2135 kcal: 510,2	kj: 2280 kcal: 544,9	kj: 2415 kcal: 577,3	kj: 1840 kcal: 439,8
Menü 3 Gluten-laktose-frei <small>*Spuren von Gluten/Lactose können enthalten sein</small>	°Putenbrust nat. °Dampfkartoffeln °Blumenkohl a la Creme °Frischobst	°Penne °Spinat-Käsesoße °Blattsalat °Joghurtdressing °Pudding M M M,1	°Salzkartoffeln °Zaziki-L °Karottensalat °Frischobst M	°Rinderhackbällchen °Kartoffelstampf °Brokkoli a la Creme °Alpro Soja Vanille M M S,1	°Lachs-Sahnesoße °Parboiled Reis (BIO) °Erbsengemüse °Frischobst F,M
	kj: 1275 kcal: 304,8	kj: 2861 kcal: 683,8	kj: 1685 kcal: 402,7	kj: 2061 kcal: 492,6	kj: 2366 kcal: 565,4
Dessert	Frischobst	Erdbeerjoghurt M	Frischobst	Vanillejoghurt Knuspermüsli M G,W,Ge,H,M	Frischobst
	kj: 204 kcal: 48,8	kj: 254 kcal: 60,7	kj: 204 kcal: 48,8	kj: 613 kcal: 146,5	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!