Speiseplan

KW 7 12.02. bis 16.02.2024

SCHULCATERING	Montag	Veggietag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag
Menü 1 DGE-Linie	**Fusilli (BIO)** G,W **Curry-Sahnesoße** G,W,M **Brokkoli**	**Dampfkartoffeln** **Kräuterquark** M **Gurkensalat**	**Putengeschnetzeltes** G,W **Vollkorn-Penne BIO** G,W **Blattsalat** **Joghurtdressing** M	**veg. Steak (auf Milchbasis)** G,W,H,E,M,4 **veget. Bratensoße** G,W,S,Sw,1,8 **Kartoffelstampf** M **Rahmwirsing** G,W,M	**Lachs-Sahnesoße** G,W,F,M **Parboiled Reis (Bio)** **Erbsengemüse**
	kJ: 2141 kcal: 511,7	kJ: 1397 kcal: 333,8	kJ: 1394 kcal: 333,1	kJ: 1447 kcal: 345,7	kJ: 1884 kcal: 450,2
Menü 2 Bunt-gemischte Alternative	**Rindergulasch** G,W,M,Sr **Fusilli BIO** G,W **Rote Beete-Salat** 5	**Pfannkuchen** G,W,E,M **Apfelmus** **Zimtzucker** 3 **Knabberkarotten**	**Vollkorn-Penne (BIO)** G,W **Mexikanische Soße** M,Sr **(Mais/Bohnen/Paprika)** **Blattsalat** **Joghurtdressing** M	**Hackbraten (Rind)** G,W,E,M,Sr **(100g)** **Bratensoße-(Rind)** G,W,Sr,Sf **Kartoffelstampf** M **Apfel-Rotkohl**	**Tomatensuppe** M,Sr **mit Parboiled Reis** **(BIO)** **Weizenbrötchen** G,W
	kJ: 1750 kcal: 418,2	kJ: 2334 kcal: 557,9	kJ: 1948 kcal: 465,6	kJ: 1748 kcal: 417,7	kJ: 1611 kcal: 385,1
Menü 3 Gluten-laktose-frei *Spuren von Gluten/Lactose können enthalten sein	**°Fusilli** **°Brokkoli a la Creme** M **°Alpro Soja Vanille** S,1	**°Dampfkartoffeln** **°Kräuterquark** M **°Gurkensalat** **°Frischobst**	**°Penne** **°Mexikanische Soße** M,Sr **(Mais/Bohnen/Paprika)** **°Blattsalat** **°Joghurtdressing** M **°Pudding** M,1	**°Rinderhacksteak** **°Kartoffelstampf** M **°Apfel-Rotkohl** **°Frischobst**	**°Lachs-Sahnesoße** F,M **°Parboiled Reis (BIO)** **°Erbsengemüse** **°Alpro Soja Schoko** S
	kJ: 3074 kcal: 734,8	kJ: 1374 kcal: 328,4	kJ: 3124 kcal: 746,7	kJ: 1744 kcal: 416,7	kJ: 2596 kcal: 620,4
Dessert	**Vanillepudding** M	**Frischobst**	**Erdbeerjoghurt** M	**Frischobst**	**Apfel-Zimtquark** M
	kJ: 330 kcal: 78,8	kJ: 204 kcal: 48,8	kJ: 254 kcal: 60,7	kJ: 204 kcal: 48,8	kJ: 384 kcal: 91,9

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