

# Speiseplan

KW 16 15.04. bis 19.04.2024



SCHULCATERING	Montag	Dienstag	Mittwoch	Veggie-tag	Freitag
<b>Menü 1</b> DGE-Linie	Gnocchi Tomatensoße Farmersalat (Kraut/Karotte/Mais)	Hähnchen-Nuggets Ketchup Salzkartoffeln Rahmbrokkoli	Fusilli (BIO) Rote Linsen - Bolognese Reibekäse Karotten-Apfel-Salat	Grießbrei Erdbeersoße Rohkost (Gurke/Karotte)	Seelachswürfel in Dill-Senfsoße Naturreis (Bio) Blattsalat Vinaigrette
	G,W,E Sr E,M	G,W Sr G,W,M	G,W M	G,W,M	G,W,F,M,Sf
	kj: 2496 kcal: 596,6	kj: 1815 kcal: 433,8	kj: 2681 kcal: 640,8	kj: 1432 kcal: 342,2	kj: 1863 kcal: 445,3
<b>Menü 2</b> Bunt-gemischte Alternative	Geflügel-Cevapcici Zaziki Ofenkartoffeln Farmersalat (Kraut/Karotte/Mais)	Gemüse-Nuggets (Mais, Karotte, Pastinake) Ketchup Röstiecken Rahmbrokkoli	Cannelloni (Rind) in Tomatenrahm mit Käse gratiniert Karotten-Apfel-Salat	veg. gefüllte Nudelvariation Kräuter-Käsesoße Paprikasalat	Eieromelette Schnittlauchsoße Naturreis Bio Blattsalat Vinaigrette
	G,W,E,Sr,Sf M E,M	G,W,Ge,M Sr G,W,M	G,W,E,Sr M,Sr M	G,W,M G,W,M Sr,Sf,Sw,8	E,M G,W,M Sf,Sw,8
	kj: 2230 kcal: 533,1	kj: 2268 kcal: 542,1	kj: 2383 kcal: 569,5	kj: 2239 kcal: 535,1	kj: 1848 kcal: 441,7
<b>Menü 3</b> Gluten- laktose-frei <small>*Spuren von Gluten/Lactose können enthalten sein</small>	°Spaghetti °Tomatensoße °Farmersalat °Joghurtdessert	°Hähnchenbrustfilet °Ketchup °Salzkartoffeln °Brokkoli a la Creme °Frischobst	°Spaghetti °Rote Linsen - Bolognese °Karotten-Apfel-Salat °Pudding	°Polenta-Grießbrei °Erdbeersoße °Zimtucker °Rohkost (Gurke/Karotte) °Frischobst	°Seelachs in Tempurateig °Schnittlauchsoße °Naturreis (BIO) °Blattsalat °Vinaigrette
	Sr M M	Sr M	M,1	M	F,4 M Sf,Sw,8
	kj: 2886 kcal: 689,7	kj: 1677 kcal: 400,8	kj: 3298 kcal: 788,3	kj: 2484 kcal: 593,8	kj: 5560 kcal: 1329,0
<b>Dessert</b>	Apfelquark	Frischobst	Stracciatella-Joghurt Schokostreusel	Frischobst	Orangenquark
	M,3		M S		M
	kj: 327 kcal: 78,1	kj: 204 kcal: 48,8	kj: 365 kcal: 87,3	kj: 204 kcal: 48,8	kj: 412 kcal: 98,4

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!