

Speiseplan

KW 17 22.04. bis 26.04.2024



SCHULCATERING	Montag	Dienstag	VeggieTag	Donnerstag	Freitag
Menü 1 <i>DGE-Linie</i>	Käsespätzle Röstzwiebel Weißkrautsalat G,W,E,M G,W	Veget. Geschnetzeltes (auf Milchbasis) in Sahnesoße Parboiled Reis Bio Erbsengemüse G,W,H,E,M,4 BIO	Rührei Grüne Soße Dampfkartoffeln Eisbergsalat Honig-Senf dressing E,M E,M Sf	Vollkorn-Fusilli (BIO) Lachs - Tomatenrahmsauce Reibekäse Gurkensalat BIO F,M,Sr M	Hähnchenschnitzel (paniert) Geflügelsoße Kartoffelstampf Paprikagemüse G,W G,W,M,Sr M G,W
	kj: 3052 kcal: 729,6	kj: 1441 kcal: 344,3	kj: 1924 kcal: 459,9	kj: 2520 kcal: 602,4	kj: 1890 kcal: 451,7
Menü 2 <i>Bunt-gemischte Alternative</i>	Hähnchenstreifen in Rahmsauce Spätzle (BIO) Weißkrautsalat G,W,M,Sr BIO G,W,E	Haschee vom Rind Parboiled Reis (Bio) Erbsengemüse G,W,Sr BIO	Milchreis (mit Bio-Reis) Kirschsauce Zimtucker Rohkost (Gurke/Paprika) M	Vollkorn-Fusilli (BIO) Tomatenrahmsauce Reibekäse Gurkensalat BIO G,W M,Sr M	veg. Schnitzel (auf Milchbasis) veget. Bratensoße Kartoffelstampf Paprikagemüse G,W,H,E,M,4 G,W,S,Sw,1,8 M G,W
	kj: 1992 kcal: 476,1	kj: 1892 kcal: 452,1	kj: 1968 kcal: 470,3	kj: 2283 kcal: 545,6	kj: 1712 kcal: 409,2
Menü 3 <i>Gluten-laktose-frei</i> <small>*Spuren von Gluten/Lactose können enthalten sein</small>	°Hähnchenstreifen in Rahmsauce °Fusilli °Weißkrautsalat °Frischobst M,Sr	°Haschee vom Rind °Parboiled Reis (BIO) °Erbsengemüse °Pudding Sr BIO M,1	°Milchreis (mit Bio-Reis) °Kirschsauce °Zimtucker °Rohkost (Gurke/Paprika) °Frischobst M	°Fusilli °Lachs-Tomatenrahmsauce °Gurkensalat °Joghurtdessert F,M,Sr M	°Putenbrust nat. °Rahmsauce °Kartoffelstampf °Paprikagemüse °Frischobst M,Sr M
	kj: 3251 kcal: 776,9	kj: 3034 kcal: 725,1	kj: 2664 kcal: 636,7	kj: 3541 kcal: 846,4	kj: 1683 kcal: 402,2
Dessert	Frischobst	Schokoladenpudding M	Frischobst	Vanillequark M	Frischobst
	kj: 204 kcal: 48,8	kj: 347 kcal: 83,0	kj: 204 kcal: 48,8	kj: 359 kcal: 85,7	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!