

# Highlight-Woche!

# Speiseplan

KW 20 13.05. bis 17.05.2024



SCHULCATERING	Montag	<b>Veggie</b> tag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag
<b>Menü 1</b> <i>DGE-Linie</i>	Hähnchenbrust Kartoffelgratin Romanescogemüse <small>G,W,M,Sr,Sw</small>	Pizza "Margherita" Gurkensalat <small>G,W,M</small>	Vollkorn-Fusilli (BIO) Rote Linsen - Bolognese Reibekäse Eisbergsalat Vinaigrette <small>G,W M Sf,Sw,8</small>	Veggiefrikassee (mit veg. Würfelchen auf Milchbasis) Parboiled Reis (Bio) Erbsengemüse <small>G,W,H,E,M,4</small>	Fischstäbchen (Seelachs) Dampfkartoffeln Rahmspinat <small>G,W,F G,W,M,3,4</small>
	kj: 1105 kcal: 264,1	kj: 1789 kcal: 427,6	kj: 2281 kcal: 545,1	kj: 1840 kcal: 439,8	kj: 1743 kcal: 416,6
<b>Menü 2</b> <i>Bunt-gemischte Alternative</i>	vegetarische Cannelloni (Spinat) in Tomatenrahm Karottensalat <small>G,W,E,M,Sr</small>	Soja-Nuggets Ketchup Röstiecken Gurkensalat <small>G,W,S Sr</small>	Vollkorn-Fusilli (BIO) Bolognese (Rind) Reibekäse Eisbergsalat Vinaigrette <small>G,W Sr M Sf,Sw,8</small>	Hamburger (Rind) Pommes Kräuterdip Karotten-Krautsalat <small>G,W,Sr,SS,5 M</small>	Grießbrei Erdbeersoße Zimtucker Rohkost (Gurke/Karotte) <small>G,W,M</small>
	kj: 2469 kcal: 590,0	kj: 2271 kcal: 542,8	kj: 2201 kcal: 525,9	kj: 3056 kcal: 730,4	kj: 1548 kcal: 370,0
<b>Menü 3</b> <i>Gluten-laktose-frei</i>	°Hähnchenbrustfilet °helle Soße °Salzkartoffeln °Romanescogemüse °Frischobst <small>M</small>	°Pizza "Margherita" °Gurkensalat °Joghurtdessert <small>S,M M</small>	°Penne °Rote Linsen - Bolognese °Eisbergsalat °Vinaigrette °Frischobst <small>Sf,Sw,8</small>	°Rinderhacksteak °Paprikasoße °Parboiled Reis (BIO) °Karotten-Krautsalat °Pudding <small>M,Sr M,1</small>	°Seelachs in Tempurateig °Dampfkartoffeln °Rahmspinat °Frischobst <small>F,4 M</small>
	kj: 1667 kcal: 398,4	kj: 2623 kcal: 626,9	kj: 2700 kcal: 645,4	kj: 2771 kcal: 662,4	kj: 4774 kcal: 1141,1
<b>Dessert</b>	Frischobst	Erdbeerjoghurt <small>M</small>	Frischobst	Vanillepudding <small>M</small>	Frischobst
	kj: 204 kcal: 48,8	kj: 254 kcal: 60,7	kj: 204 kcal: 48,8	kj: 330 kcal: 78,8	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!