

# Speiseplan

KW 18 29.04. bis 03.05.2024



SCHULCATERING	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Veggietag
<b>Menü 1</b> <i>DGE-Linie</i>	<b>Tortellini Ricotta-Spinat</b> Bärlauchsoße Karotten-Mais-Salat G,W,M G,W,M	<b>Fischstäbchen (Seelachs)</b> Salzkartoffeln Rahmspinat G,W,F G,W,M,3,4	<b>Feiertag: 1. Mai</b>	<b>Rindergeschnetzeltes (Paprika, Mais)</b> Knöpfle Gurkensalat mit Joghurt G,W,M,Sr G,W,E M	<b>Linsencurry</b> Naturreis (Bio) Brokkoli G,W,M,Sw,8
	kJ: 3009 kcal: 719,1	kJ: 1747 kcal: 417,6	kJ: 0 kcal: 0,0	kJ: 1507 kcal: 360,3	kJ: 2149 kcal: 513,7
<b>Menü 2</b> <i>Bunt-gemischte Alternative</i>	<b>Tortellini Carne (Rind)</b> Bärlauchsoße Karotten-Mais-Salat G,W G,W,M	<b>Spargelcremesuppe</b> Croutons Vollkornbrötchen G,W,M G,W G,W,R,Ge,H,S,Ss		<b>Hörnchennudeln (BIO)</b> Grünkern-Bolognese Reibekäse Gurkensalat mit Joghurt G,W G,D,Sr M M	<b>Vorsuppe:</b> Brokkolicremesuppe American Pancake Vanillesoße Zimtucker G,W,M G,W,E,M M
	kJ: 2961 kcal: 707,7	kJ: 2058 kcal: 491,9	kJ: 0 kcal: 0,0	kJ: 2453 kcal: 586,2	kJ: 3471 kcal: 829,6
<b>Menü 3</b> <i>Gluten-laktose-frei</i> <small>*Spuren von Gluten/Lactose können enthalten sein</small>	°Spaghetti °Tomatensoße °Karotten-Mais-Salat °Alpro Soja Vanille Sr S,1	°Seelachs in Tempurarteig °Dampfkartoffeln °Rahmspinat °Frischobst F,4 M		°Rindergeschnetzeltes °Fusilli °Gurkensalat mit Joghurt °Alpro Soja Schoko M,Sr,2,3 M S	°Linsencurry °Naturreis (BIO) °Brokkoli °Frischobst M,Sw,8
	kJ: 2842 kcal: 679,2	kJ: 4774 kcal: 1141,1	kJ: 0 kcal: 0,0	kJ: 2484 kcal: 593,6	kJ: 2687 kcal: 642,1
<b>Dessert</b>	Pfirsichjoghurt M	Frischobst		Kuhpudding (Vanille/Schoko) M	Frischobst
	kJ: 264 kcal: 63,2	kJ: 204 kcal: 48,8	kJ: 0 kcal: 0,0	kJ: 345 kcal: 82,6	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!