

Speiseplan

KW 44 30.10. bis 03.11.2023



SCHULCATERING	Montag	Dienstag	VeggieTag	Donnerstag	Freitag
Menü 1 DGE-Linie	Ungarische Gulaschsuppe (Rind) mit Paprika Roggenbrötchen Sr G,W,R,Ge kJ: 2165 kcal: 517,4	Hokifilet (mehliert, gebraten) Petersiliensoße Naturreis Bio Blattsalat Vinaigrette G,W,F,M,Sf G,W,M Sf,Sw,8 kJ: 1922 kcal: 459,5	Grießbrei Erdbeersoße Gurkenrohkost-Scheiben G,W,M kJ: 1382 kcal: 330,2	Gnocchi Gemüse-Sahnesoße (Karotte/Lauch/Sellerie) Eisbergsalat French Dressing G,W,E G,W,E,M,Sr,4 E,M,Sf kJ: 2507 kcal: 599,2	Spaghetti (BIO) Rote Linsen - Bolognese Reibekäse Gurkensalat G,W M kJ: 2346 kcal: 560,8
Menü 2 Bunt-gemischte Alternative	Makkaroni (BIO) Kürbissoße Farmersalat (Kraut/Karotte/Mais) G,W G,W,M E,M kJ: 2303 kcal: 550,5	vegetarische Frühlingsrolle mit Gemüse Süß-Sauer-Soße Parboiled Reis Bio Blattsalat Vinaigrette G,W,E G,W,S,Sw,8 Sf,Sw,8 kJ: 2273 kcal: 543,2	veg. gefüllte Nudelvariation Basilikumsoße Karotten-Mais-Salat G,W,M G,W,M kJ: 2215 kcal: 529,3	Putenstreifen in Senf-Sahnesoße Kartoffelknödel Eisbergsalat French Dressing G,W,M,Sf E,M,Sf kJ: 1632 kcal: 390,2	Spaghetti (BIO) Bolognese (Rind) Reibekäse Gurkensalat G,W Sr M kJ: 2262 kcal: 540,7
Menü 3 Gluten-laktose-frei <small>*Spuren von Gluten/Lactose können enthalten sein</small>	°Spaghetti °Kürbissoße °Farmersalat °Frischobst M M kJ: 2806 kcal: 670,7	°Kabeljaufilet in Tempurateig °Petersiliensoße °Naturreis (BIO) °Blattsalat °Vinaigrette F,4 M Sf,Sw,8 kJ: 5537 kcal: 1323,4	°Polenta-Grießbrei °Erdbeersoße °Gurkenrohkost-Scheiben °Frischobst M kJ: 2328 kcal: 556,4	°Putenbrust nat. °helle Soße °Dampfkartoffeln °Eisbergsalat °French Dressing °Alpro Soja Schoko M E,M,Sf S kJ: 1757 kcal: 419,9	°Spaghetti °Bolognese (Rind) °Gurkensalat °Frischobst Sr kJ: 2602 kcal: 621,9
Dessert	Frischobst kJ: 204 kcal: 48,8	Orangenquark M kJ: 412 kcal: 98,4	Frischobst kJ: 204 kcal: 48,8	Schokoladenpudding M kJ: 347 kcal: 83,0	Frischobst 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!