

Highlight-Woche!

Speiseplan

KW 45 06.11. bis 10.11.2023



SCHULCATERING	Montag		Mittwoch	Donnerstag	Freitag
Menü 1 DGE-Linie	Hähnchen-Nuggets  G,W Ketchup Sr Salzkartoffeln Rahmbrokkoli G,W,M	Veget. Geschnetzeltes (auf Milchbasis) in Sahnesoße  Parboiled Reis Bio Erbsengemüse	Pizza "Margherita" G,W,M Eisbergsalat Kräutervinaigrette Sf,Sw,8	Rührei E,M Dampfkartoffeln G,W,M,3,4 Rahmspinat	Vollkorn-Fusilli (BIO)  G,W Lachs - Tomatenrahmsauce  F,M,Sr Reibekäse M Gurkensalat
	kJ: 1815 kcal: 433,8	kJ: 1490 kcal: 356,1	kJ: 1880 kcal: 449,2	kJ: 1787 kcal: 427,1	kJ: 2510 kcal: 600,0
Menü 2 Bunt-gemischte Alternative	Soja-Nuggets G,W,S Ketchup Sr Salzkartoffeln G,W,M Rahmbrokkoli	Pfannkuchen G,W,E,M Apfelmus 3 Zimtucker Rohkoststicks Paprika	Rinderhackbällchen  G,W,4 Rahmsauce G,W,M,Sr Gabelspaghetti BIO  G,W Eisbergsalat Kräutervinaigrette Sf,Sw,8	Geflügel-Nürnberge   3,4 Kartoffelstampf M Rahmspinat G,W,M,3,4	Vollkorn-Fusilli (BIO)  G,W Tomatenrahmsauce M,Sr Reibekäse M Gurkensalat
	kJ: 1956 kcal: 467,6	kJ: 2282 kcal: 545,5	kJ: 2918 kcal: 697,4	kJ: 1907 kcal: 455,8	kJ: 2304 kcal: 550,7
Menü 3 Gluten-laktose-frei	°Hähnchenbrustfilet  Sr °Ketchup °Salzkartoffeln °Brokkoli a la Creme M °Pudding M,1	°Reibekuchen E °Apfelmus 3 °Rohkoststicks Paprika °Frischobst	°Pizza "Margherita" S,M °Eisbergsalat °Kräutervinaigrette Sf,Sw,8 °Alpro Soja Schoko S	°Rührei E,M °Dampfkartoffeln °Rahmspinat M °Frischobst	°Lachs-Tomatenrahmsauce  F,M,Sr °Fusilli °Gurkensalat °Joghurtdessert M
	kJ: 2142 kcal: 512,0	kJ: 2090 kcal: 499,5	kJ: 2713 kcal: 648,5	kJ: 2218 kcal: 530,2	kJ: 3541 kcal: 846,4
Dessert	Kirschjoghurt M	Frischobst	Kuhpudding (Vanille/Schoko) M	Frischobst	Vanillequark M
	kJ: 311 kcal: 74,3	kJ: 204 kcal: 48,8	kJ: 345 kcal: 82,6	kJ: 204 kcal: 48,8	kJ: 398 kcal: 95,2

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



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!