

Speiseplan

KW 25 17.06. bis 21.06.2024



SCHULCATERING	Montag	Dienstag	Donnerstag	Freitag	
Menü 1 <i>DGE-Linie</i>	Überback. Blumenkohl Dampfkartoffeln Karottensalat G,W,M	Veget. Geschnetzeltes (auf Sojabasis) in Sahnesoße Parboiled Reis (Bio) Erbsengemüse S,M	Gemüsefrikadelle (Möhren, Pastinaken, Erbsen) Couscous Petersiliensoße Eisbergsalat Honig-Senf dressing G,W,E G,W,Sr G,W,M Sf	Vollkorn-Fusilli (BIO) Lachs - Tomatenrahmsauce Reibekäse Gurkensalat BIO G,W F,M,Sr M	Hähnchenschnitzel Rahmsauce Kartoffelstampf Blattsalat Rahmdressing G,W,E G,W,M,Sr M M
	kj: 1486 kcal: 355,2	kj: 2141 kcal: 511,7	kj: 1862 kcal: 445,0	kj: 2520 kcal: 602,4	kj: 1942 kcal: 464,2
Menü 2 <i>Bunt-gemischte Alternative</i>	Hähnchenstreifen in Rahmsauce Spätzle (BIO) Karottensalat G,W,M,Sr G,W,E	Haschee vom Rind Parboiled Reis (Bio) Erbsengemüse G,W,Sr	Milchreis (mit Bio-Reis) Kirschsauce Zimtzucker Rohkost (Gurke/Kohlrabi) M	Vollkorn-Fusilli (BIO) Tomatenrahmsauce Reibekäse Gurkensalat BIO G,W M,Sr M	veg. Schnitzel (auf Milchbasis) Rahmsauce Kartoffelstampf Blattsalat Rahmdressing G,W,H,E,M,4 G,W,M,Sr M M
	kj: 2197 kcal: 525,1	kj: 1892 kcal: 452,1	kj: 1961 kcal: 468,8	kj: 2283 kcal: 545,6	kj: 1821 kcal: 435,3
Menü 3 <i>Gluten-laktose-frei</i> *Spuren von Gluten/Lactose können enthalten sein	----- <i>Gluten- und lactosefreie Alternative nur auf Vorbestellung!</i> -----				
Dessert	Frischobst kj: 204 kcal: 48,8	Erdbeer-Rhabarberquark M kj: 400 kcal: 95,6	Frischobst kj: 204 kcal: 48,8	Wackelpudding Kirsche kj: 43 kcal: 10,3	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!