



Speiseplan

KW 21 | 19.05. bis 23.05.2025



Die grün hinterlegten Angebote/Komponenten entsprechen dem DGE-Qualitätsstandard für die Verpflegung in Schulen“. Sie wurden von der Deutschen Gesellschaft für Ernährung e. V. (DGE) als eine Menülinie zertifiziert und mit diesem Logo  ausgezeichnet.

	Montag	Dienstag	Veggie tag	Donnerstag	Freitag
Menü 1 DGE-Linie	Pizza "Margherita" Karottensalat	Fischstäbchen (Seelachs) Dampfkartoffeln Rahmspinat	Vollkorn-Fusilli (BIO) Tomatenrahmsoupe Reibekäse Gurkensalat	veg. Steak (auf Milchbasis) veget. Bratensoße Kartoffelstampf Eisbergsalat French Dressing	Hähnchenbrust Zaziki Parboiled Reis Bio Grüne Bohnen
Menü 2 Bunte Vielfalt	Rigatoni - Hackfleisch - Auflauf (Rind) Karottensalat	American Pancake Pflaumenkompott Vanillesoße Knabberkarotten	Gemüsesuppe (Karotte, Lauch, Sellerie) mit Buchstabennudeln Weizenbrötchen	Currywurst (Geflügel) Wedges Eisbergsalat French Dressing	Falafelbällchen (aus Kichererbsen) Zaziki Parboiled Reis Bio Grüne Bohnen
Menü 3 Gluten- Lactosefrei *Spuren von Gluten/Lactose können enthalten sein	°Pizza "Margherita" °Karottensalat °Frischobst	°Seelachs (natur) °Dampfkartoffeln °Rahmspinat °Frischobst	°Fusilli °Tomatensoße °Gurkensalat °Pudding	°Bratwurst (Geflügel) °Geflügelsoße °Kartoffelstampf °Eisbergsalat °French Dressing °Joghurtdessert	°Hähnchenbrustfilet °Zaziki-L °Parboiled Reis (BIO) °Grüne Bohnen °Frischobst
Menü 4 Salat-Linie	Tortellinisalat mit Tomaten, Paprika und Hirtenkäse Weizenbrötchen (Bio)	'Türkischer Salat' mit Bulgur, Tomate, Gurke, Hirtenkäse Kartoffelbrötchen (Bio)	'Nudelsalat' mit Tomatenpesto, Paprika, Hirtenkäse Knusperbrötchen (Bio)	'Mexikanischer Salat' mit Blattsalat, Mais, Kidneybohnen, Tomaten, Hähnchenbruststreifen Weizenbrötchen (Bio) 'Joghurt-Dressing	'Salat Neapolitan' mit Blattsalat, Tomate, Mozzarella, Oliven Kartoffelbrötchen (Bio) 'Vinaigrette
Dessert	Frischobst	Frischobst	Schokoladenpudding	Vanillequark Kirschsoße	Frischobst

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!