



Speiseplan

Highlight-Woche!

KW 22 | 29.05. bis 02.06.2023



Die Speisenauswahl in **Grün** entspricht dem „DGE-Qualitätsstandard für die Schulverpflegung“. Diese wurde von der Deutschen Gesellschaft für Ernährung e.V. (DGE) zertifiziert und mit dem DGE-Logo  ausgezeichnet.

	Montag	Dienstag	Mittwoch	Veggietag	Freitag
Menü 1 DGE-Linie	Feiertag: Pfingstmontag	Gnocchi Tomatenrahmsoße Karotten-Mais-Salat	Fischstäbchen (Seelachs) Salzkartoffeln Rahmspinat	Linsen-Lasagne Gurkensalat	Hähnchengeschnetzeltes Nurreis (BIO) Eisbergsalat Vinaigrette
	kj: 0 kcal: 0,0	kj: 2615 kcal: 625,1	kj: 1750 kcal: 418,4	kj: 2043 kcal: 488,3	kj: 1692 kcal: 404,4
Menü 2 Bunte Vielfalt		Geflügelbällchen Geflügelsoße. Knöpfe Karotten-Mais-Salat	Rührei Salzkartoffeln Rahmspinat	Kaiserschmarrn Vanillesoße Zimtzucker Gurkenrohkost-Scheiben	Mini Frühlingsrolle Süß-Sauer-Soße Parboiled Reis (BIO) Eisbergsalat Vinaigrette
	kj: 0 kcal: 0,0	kj: 2577 kcal: 616,0	kj: 1791 kcal: 428,1	kj: 2776 kcal: 663,6	kj: 2303 kcal: 550,5
Menü 3 Gluten- Lactosefrei		°Penne °Tomatenrahmsoße °Karotten-Mais-Salat °Frischobst	°Kabeljaufilet in Tempurateig °Salzkartoffeln °Rahmspinat °Pudding	°Fusilli °Tomatensoße °Reibekäse °Gurkensalat °Frischobst	°Hähnchengeschnetzeltes °Nurreis (BIO) °Eisbergsalat °Vinaigrette °Alpro Soja Vanille
	kj: 0 kcal: 0,0	kj: 2853 kcal: 681,9	kj: 2265 kcal: 541,3	kj: 3130 kcal: 748,2	kj: 2196 kcal: 524,7
Menü 4 Salat-Linie		heute kein Angebot	'Norweger Salat' mit Blattsalat, Räucherlachs, Gurke, Karotte, Tomate Weizenbrötchen 'Vinaigrette	'Salat Neapolitan' mit Blattsalat, Tomate, Mozzarella, Oliven Weizenbrötchen 'Vinaigrette	'Caesar Salat' mit Blattsalat, Mais, Paprika, Parmesan, Croutons Weizenbrötchen 'Caesar-Dressing
	kj: 0 kcal: 0,0	kj: 0 kcal: 0,0	kj: 1896 kcal: 453,1	kj: 2974 kcal: 710,9	kj: 2398 kcal: 573,0
Dessert		Frischobst	Kuhpudding (Vanille/Schoko)	Frischobst	Vanillequark
	kj: 0 kcal: 0,0	kj: 204 kcal: 48,8	kj: 345 kcal: 82,6	kj: 204 kcal: 48,8	kj: 398 kcal: 95,2

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!