



Speiseplan

KW 22 | 27.05. bis 31.05.2024



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	Donnerstag
Menü 1 <i>DGE-Linie</i>	Blumenkohl-Kartoffel-Gratin Paprikasalat <small>M,Sr,Sw Sr,Sf,Sw,8</small>	Gemüsegulasch (Kartoffel, Zucchini, Karotte) Naturreis (Bio) Eisbergsalat Kräutervinaigrette <small>M,Sr Sf,Sw,8</small>	Spinat-Backfisch (Seelachs) Salzkartoffeln Rahmspinat <small>G,W,E,F,M G,W,M,3,4</small>	Feiertag: Fronleichnam <small>G,W,M</small>
	kJ: 1337 kcal: 319,4	kJ: 1864 kcal: 445,6	kJ: 2226 kcal: 532,0	kJ: 0 kcal: 0,0
Menü 2 <i>Bunte Vielfalt</i>	Chili con Carne (Rind) mit Bohnen und Mais Vollkornbrötchen <small>Sr G,W,R,Ge,H,S,Ss</small>	Hähnchen Cordon Bleu Buttersoße Naturreis Bio Eisbergsalat Kräutervinaigrette <small>G,W,M,2 G,W,E,M,4 Sf,Sw,8</small>	Spinat-Karotten-Rösti Schnittlauchsoße Salzkartoffeln Rohkost (Gurke/Paprika) <small>G,W,H,E,M G,W,M</small>	Vorsuppe: Brokkolicremesuppe Reibekuchen Apfelmus Zimtzucker <small>G,W,M G,W,E 3</small>
	kJ: 2000 kcal: 477,9	kJ: 2464 kcal: 588,8	kJ: 1457 kcal: 348,2	kJ: 0 kcal: 0,0
Menü 3 <i>Gluten-Lactosefrei</i> <small>*Spuren von Gluten/Lactose können enthalten sein</small>	°Chili con Carne (Rind) °Brötchen °Joghurtdessert <small>Sr S M</small>	°Gemüsegulasch (Kartoffel, Zucchini, Karotte) °Naturreis (BIO) °Eisbergsalat °Kräutervinaigrette °Frischobst <small>M,Sr Sf,Sw,8</small>	°Seelachs (natur) °Salzkartoffeln °Rahmspinat °Alpro Soja Schoko <small>Sr M S</small>	°Spaghetti °Rote Linsen - Bolognese °Balkansalat (Bohnen/Mais/Paprika) °Frischobst <small>Sf,Sw,8</small>
	kJ: 2120 kcal: 506,7	kJ: 2468 kcal: 589,8	kJ: 1411 kcal: 337,2	kJ: 0 kcal: 0,0
Menü 4 <i>Salat-Linie</i>	heute kein Angebot	'Serbischer Salat' mit weißen Bohnen, Paprika und Cocktailtomaten Weizenbrötchen <small>M,Sf,Sw,8,7 G,W</small>	'Deutscher Salat' mit Blattsalat, Tomate, Mais, Gurke, Ei Weizenbrötchen 'Joghurt-Dressing <small>G,W,E G,W M</small>	'Schichtsalat' Sellerie, Mais, Ananas, Apfel, Frühlingzwiebel, Ei Weizenbrötchen 'French-Dressing <small>E,Sr,3 G,W E,M,Sf</small>
	kJ: 0 kcal: 0,0	kJ: 2498 kcal: 596,9	kJ: 1920 kcal: 458,8	kJ: 0 kcal: 0,0
Dessert	Orangenquark <small>M</small>	Frischobst	Schokoladenpudding <small>M</small>	Frischobst
	kJ: 412 kcal: 98,4	kJ: 204 kcal: 48,8	kJ: 347 kcal: 83,0	kJ: 204 kcal: 48,8

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!**