

Speiseplan

KW 10 02.03. bis 06.03.2026



SCHULCATERING	Montag		Veggie-tag		Mittwoch		Donnerstag		Freitag	
Menü 1 DGE-Linie	veg. Schnitzel (auf Milchbasis; paniert)	G,W,H,E,M,4	Grießbrei	G,W,M	Kalbsrahmgulasch	G,W,M,Sr	Lachs-Sahnesoße	G,W,F,M	Gemüsefrikadelle (Möhren, Pastinaken, Erbsen)	G,W,E
	veget. Bratensoße	G,W,S,Sw,1,8	Erdbeersoße		Vollkorn-Penne (BIO)	G,W	Parboiled Reis (Bio)		Paprikasoße	M,Sr
	Spätzle (BIO)	G,W,E	Gurkenrohkost-Scheiben		Paprikasalat		Erbsengemüse		Salzkartoffeln	
	Kaisergemüse (Brokkoli, Karotte, Blumenkohl)				Vinaigrette	Sf,Sw,8			Blattsalatmischung	
									Honig-Senfdressing	Sf
	kJ: 1730	kcal: 413,6	kJ: 1398	kcal: 334,2	kJ: 2175	kcal: 519,9	kJ: 1887	kcal: 451,1	kJ: 1519	kcal: 363,1
Menü 2 Bunt- gemischte Alternative	Hähnchenschnitzel-(paniert)	G,W,E	Falafelbällchen (aus Kichererbsen)	G,W	Vollkorn-Penne (BIO)	G,W	Veget. Geschnetzeltes (auf Milchbasis) in Sahnesoße	G,W,H,E,M,4	Hähnchenschenkel	
	Geflügelsoße.	G,W,M	Kichererbsen)		Spinatrahmsoße	G,W,M	Parboiled Reis (Bio)		Paprikasoße	M,Sr
	Spätzle (BIO)	G,W,E	Schnittlauchdip	M	Paprikasalat		Erbsengemüse		Salzkartoffeln	
	Kaisergemüse (Brokkoli, Karotte, Blumenkohl)		Couscous	G,W,Sr	Vinaigrette	Sf,Sw,8			Blattsalatmischung	
			Maisgemüse natur						Honig-Senfdressing	Sf
	kJ: 1981	kcal: 473,6	kJ: 2164	kcal: 517,1	kJ: 2079	kcal: 496,8	kJ: 1853	kcal: 442,9	kJ: 2239	kcal: 535,0
Menü 3 Gluten- laktose-frei	°Hähnchenbrustfilet		°Polenta-Grießbrei	M	°Kalbsgulasch	Sr	°Lachs-Sahnesoße	F,M	°Hähnchenkeule	
	°Geflügelsoße		°Erdbeersoße		°Penne		°Parboiled Reis (BIO)		°Paprikasoße	M,Sr
	°Röstiecken		°Zimtzucker		°Paprikasalat	Sr,Sf,Sw,8	°Erbsengemüse		°Salzkartoffeln	
	°Kaisergemüse (Brokkoli, Karotte, Blumenkohl)		°Gurkenrohkost-Scheiben		°Vinaigrette	Sf,Sw,8	°Frischobst		°Blattsalatmischung	
	°Joghurtdessert	M	°Frischobst		°Pudding	M,1			°Honig-Senfdressing	Sf
	kJ: 2435	kcal: 581,9	kJ: 2081	kcal: 497,3	kJ: 3195	kcal: 763,7	kJ: 2366	kcal: 565,4	kJ: 2679	kcal: 640,4
Dessert	Pfirsichjoghurt	M	Obst (voraussichtlich Äpfel)		Vanillequark	M	Obst (voraussichtlich Kiwi)		Mango-Maracuja-Joghurt	M
					'Kirschsoße					
	kJ: 346	kcal: 82,7	kJ: 527	kcal: 126,0	kJ: 400	kcal: 95,7	kJ: 158	kcal: 37,8	kJ: 356	kcal: 85,0

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.

Wir verwenden Lebensmittel in Bio-Qualität. Diese sind auf dem Speiseplan tagesaktuell mit “Bio” gekennzeichnet. Die eingesetzten und gekennzeichneten Bio-Zutaten sind von der Öko-Kontrollstelle ABCERT (DE-ÖKO-006) zertifiziert.

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!