



Speiseplan

KW 17 | 21.04. bis 25.04.2025



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 | Mittwoch | Donnerstag | Freitag |
|--|-----------------------|---|--|--|--|
| Menü 1 DGE-Linie | Feiertag: Ostermontag | Gnocchi Tomatenpesto Gurkensalat mit Joghurt G,W,E M,Schf,H1 M | Hähnchengeschnetzeltes Knöpfe Romanescogemüse M,Sr G,W,E | Vollkornspaghetti (BIO) Rote Linsen - Bolognese Reibekäse Karottensalat G,W M | Backfisch (Seelachs) Joghurtremoulade Dampfkartoffeln Blattsalat Joghurtdressing G,W,F E,M,5 M |
| | kj: 0 kcal: 0,0 | kj: 2213 kcal: 528,8 | kj: 2104 kcal: 502,9 | kj: 2226 kcal: 532,0 | kj: 1493 kcal: 356,8 |
| Menü 2 Bunte Vielfalt | | heute kein Angebot | Spargelcremesuppe Croutons Körnerbrötchen G,W,M G,W G,W,R,Ge,H,Ss | Vollkornspaghetti (BIO) Bolognese (Rind) Reibekäse Karottensalat G,W Sr M | Pfannkuchen Vanillesoße Rohkoststicks Paprika G,W,E,M M |
| | kj: 0 kcal: 0,0 | kj: 0 kcal: 0,0 | kj: 2233 kcal: 533,8 | kj: 2213 kcal: 529,0 | kj: 2152 kcal: 514,3 |
| Menü 3 Gluten- Lactosefrei *Spuren von Gluten/Lactose können enthalten sein | | °Putenbrust nat. °Rahmsoße °Fusilli °Gurkensalat mit Joghurt °Frischobst M,Sr M | °Spargelcremesuppe °Brötchen °Frischobst M S | °Fusilli °Rote Linsen - Bolognese °Karottensalat °Soja-Pudding (Vanille) S,1 | °Seelachs in Tempurateig °Dampfkartoffeln °Rahmspinat °Frischobst F,4 M |
| | kj: 0 kcal: 0,0 | kj: 2383 kcal: 569,6 | kj: 1732 kcal: 414,0 | kj: 3552 kcal: 848,9 | kj: 4774 kcal: 1141,1 |
| Menü 4 Salat-Linie | | kein Angebot | 'Feldsalat' mit Hähnchenbruststreifen, Apfel, Kürbiskernen Körnerbrötchen Honig-Senfdressing 3 G,W,R,Ge,H,Ss Sf | 'Sylter Salat' mit Blattsalat, Tomate, Gurke, Ei und Shrimps Roggenbrötchen Joghurtdressing K,E,M,Sf G,W,R,Ge M | 'Norweger Salat' mit Blattsalat, Räucherlachs, Gurke, Karotte, Tomate Weizenbrötchen Vinaigrette F,7 G,W Sf,Sw,8 |
| | kj: 0 kcal: 0,0 | kj: 0 kcal: 0,0 | kj: 2050 kcal: 489,9 | kj: 1392 kcal: 332,7 | kj: 1263 kcal: 301,9 |
| Dessert | | Frischobst | Frischobst | Vanillepudding M | Frischobst |
| | kj: 0 kcal: 0,0 | kj: 204 kcal: 48,8 | kj: 204 kcal: 48,8 | kj: 330 kcal: 78,8 | 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!