# Speiseplan

KW 47 16.11. bis 20.11.2026

| SCHULCATERING | Montag | Veggietag | Mittwoch | Donnerstag | Freitag |
|---|---|---|---|---|---|
| **Menü 1**<br>DGE-Linie | **Pizza "Margherita"** G,W,M<br>**Coleslaw (amerikanischer Kraut-Karottensalat)** E,M,3 | **veg. Streifen (auf Weizenbasis) in Champignonsoße** G,W,M<br>**Zartweizen** G,W<br>**Grüne Bohnen** | **Fischstäbchen (Seelachs paniert)** G,W,F<br>**Joghurtremoulade** E,M,5<br>**Dampfkartoffeln**<br>**Blattsalatmischung**<br>**French Dressing** E,M,Sf | **Vollkornspaghetti (BIO)** G,W<br>**Arrabiatasoße** Sr<br>**Reibekäse** M<br>**Karotten-Apfel-Salat** | **Hähnchenbrust** M<br>**Maissoße**<br>**Parboiled Reis Bio**<br>**Baby-Möhren** |
| | kJ: 2146 kcal: 512,9 | kJ: 1924 kcal: 459,8 | kJ: 1928 kcal: 460,8 | kJ: 2308 kcal: 551,7 | kJ: 1749 kcal: 418,1 |
| **Menü 2**<br>Bunt- gemischte Alternative | **Nudel-Rinderhackfleisch-Ar (mit Bio-Fusilli)** G,W,M,Sr<br>**Coleslaw (amerikanischer Kraut-Karottensalat)** E,M,3 | **Dampfnudel** G,W,E,M<br>**Vanillesoße** M<br>**Zimtzucker**<br>**Gurkenrohkost-Scheiben** | **Rote-Bete-Sticks (paniert)** G,W,M<br>**Joghurtremoulade** E,M,5<br>**Dampfkartoffeln**<br>**Blattsalatmischung**<br>**French Dressing** E,M,Sf | **Vollkornspaghetti (BIO)** G,W<br>**Putenschinken-Sahnesoße** G,W,E,M,2,3,4<br>**Karotten-Apfel-Salat** | **veg. Steak (auf Milchbasis)** G,W,H,E,M,4<br>**Maissoße** M<br>**Parboiled Reis Bio**<br>**Baby-Möhren** |
| | kJ: 2140 kcal: 511,5 | kJ: 2565 kcal: 613,1 | kJ: 2001 kcal: 478,3 | kJ: 2197 kcal: 525,1 | kJ: 1705 kcal: 407,5 |
| **Menü 3**<br>Gluten-laktose-frei<br>*Spuren von Gluten/Lactose können enthalten sein | **°Pizza "Margherita"** S,M<br>**°Karotten-Krautsalat**<br>**°Joghurtdessert** M | **°Blumenkohl-Kartoffelgratin** M,Sw<br>**°Gurkenrohkost-Scheiben**<br>**°Frischobst** | **°Seelachs in Tempurateig** F,4<br>**°Petersiliensoße** M<br>**°Dampfkartoffeln**<br>**°Blattsalatmischung**<br>**°French Dressing** E,M,Sf | **°Spaghetti**<br>**°Basilikum-Pesto** Schf,H1<br>**°Karotten-Apfel-Salat**<br>**°Frischobst** | **°Hähnchenbrustfilet** M,Sr<br>**°Rahmsoße**<br>**°Parboiled Reis (BIO)**<br>**°Baby-Möhren**<br>**°Joghurtdessert** M |
| | kJ: 2718 kcal: 649,6 | kJ: 1392 kcal: 332,6 | kJ: 5358 kcal: 1280,6 | kJ: 3794 kcal: 906,7 | kJ: 2309 kcal: 551,9 |
| **Dessert** | **Erdbeerjoghurt** M | **Obst (voraussichtlich Kiwi)** | **Milchreisdessert** M | **Obst (voraussichtlich Clementinen)** | **Apfel-Zimtquark** M,3 |
| | kJ: 355 kcal: 84,9 | kJ: 158 kcal: 37,8 | kJ: 448 kcal: 107,0 | kJ: 209 kcal: 50,0 | kJ: 359 kcal: 85,9 |

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!**

Bio-Kontrollstelle DE-ÖKO-006 - Cafeteria Tim Schäfer - Änderungen vorbehalten