



Speiseplan

20.03.2023 - 26.03.2023

Das DGE-Menü 2 und das DGE-Dessert entsprechen dem „DGE-Qualitätsstandard für die Schulverpflegung“ und wurden von der Deutschen Gesellschaft für Ernährung e. V. (DGE) als eine Menülinie zertifiziert.

	Menü 1	DGE - Menü 2	Vegetarisch 3	Abendessen			
Mo	Kürbisschnitzel vom Huhn ^a a1 c Bratensoße ^{2 3 5 8 a a1 l} Bio-Spätzle ^{a a1 c} kJ: 2157,39, kcal: 512, F: 15,36 g, ges. FS: 3,54 g, KH: 51,49 g, Zucker: 4,01 g, EW: 39,23 g, Salz: 6,33 g		Käsespätzle ^{a a1 c g} kJ: 3008,83, kcal: 715, F: 20,45 g, ges. FS: 9,37 g, KH: 98,73 g, Zucker: 1,95 g, EW: 31,76 g, Salz: 1,37 g	Brotauswahl ^{a a1 a2 a3} Rohkost Käseauswahl ^g Wurstauswahl ^{1 2 3 8} Obst nach Saison kJ: 2776,84, kcal: 665, F: 28,51 g, ges. FS: 14,05 g, KH: 62,25 g, Zucker: 18,08 g, EW: 36,41 g, Salz: 5,18 g			
Di	Lasagne Rind ^{a a1 f g i} Käsesoße ^{a a1 g i} kJ: 2444,88, kcal: 611, F: 26,62 g, ges. FS: 12,83 g, KH: 61,53 g, Zucker: 12,68 g, EW: 22,38 g, Salz: 4,70 g		Gemüselasagne ^{a a1 g i} Käsesoße ^{a a1 g i} kJ: 2372,28, kcal: 568, F: 26,95 g, ges. FS: 11,84 g, KH: 61,53 g, Zucker: 14,00 g, EW: 17,10 g, Salz: 3,71 g	Kartoffelsuppe mit Wiener Würstchen ^{2 3 8 i} kJ: 1085,94, kcal: 261, F: 14,33 g, ges. FS: 4,98 g, KH: 20,30 g, Zucker: 2,46 g, EW: 10,30 g, Salz: 2,82 g			
Mi		Backfisch mit Remoulade ^a a1 c d j Kartoffelsalat ^{1 2 3 4 a a1 j} kJ: 2250,44, kcal: 540, F: 29,44 g, ges. FS: 4,62 g, KH: 44,23 g, Zucker: 2,97 g, EW: 20,95 g, Salz: 4,66 g	Bauern-Gemüsepfanne ^g kJ: 1259,68, kcal: 301, F: 9,75 g, ges. FS: 3,29 g, KH: 43,94 g, Zucker: 10,80 g, EW: 8,14 g, Salz: 1,07 g	Frühlingsrolle ^{a a1 c} kJ: 957,00, kcal: 228, F: 9,30 g, ges. FS: 0,75 g, KH: 28,65 g, Zucker: 3,15 g, EW: 5,85 g, Salz: 1,95 g			
Do	Schinken -Käse - Nudelaufguss Schnittlauchsoße ^{a a1 g i} kJ: 426,20, kcal: 103, F: 8,24 g, ges. FS: 5,53 g, KH: 5,60 g, Zucker: 1,88 g, EW: 1,38 g, Salz: 1,25 g		Kaiserschmarrn mit/ohne Rosinen ^{a a1 c g} Apfelmus ³ kJ: 2241,42, kcal: 527, F: 14,20 g, ges. FS: 7,99 g, KH: 85,35 g, Zucker: 28,10 g, EW: 16,79 g, Salz: 0,26 g	Krautschupfnudeln ^{a a1 c g i} kJ: 1510,14, kcal: 359, F: 12,14 g, ges. FS: 4,92 g, KH: 50,08 g, Zucker: 11,92 g, EW: 9,53 g, Salz: 2,71 g			
Fr	Kartoffelrösti Putengeschnetzeltes mit Champignons ^{5 a a1 g l} kJ: 2456,81, kcal: 586, F: 26,62 g, ges. FS: 4,10 g, KH: 51,20 g, Zucker: 3,00 g, EW: 30,79 g, Salz: 3,51 g		Kartoffelrösti Gemüseragout ^g kJ: 1887,86, kcal: 453, F: 24,09 g, ges. FS: 4,61 g, KH: 48,85 g, Zucker: 3,69 g, EW: 6,84 g, Salz: 2,83 g				

zu allen Menüs reichen wir verschiedene Salate und vom Buffet

Änderung vorbehalten

1=mit Farbstoff/en, 2=konserviert, 3=mit Antioxidationsmittel, 4=mit Geschmacksverstärker, 5=geschwefelt, 8=mit Phosphat/en, a=Glutenhaltiges Getreide sowie daraus hergestellte Erzeugnisse, a1=Weizen, a2=Roggen, a3=Gerste, c=Eier und daraus gewonnene Erzeugnisse, d=Fische und daraus gewonnene Erzeugnisse, f=Sojabohnen und daraus gewonnene Erzeugnisse, g=Milch daraus gewonnene Erzeugnisse (einschließlich Laktose), i=Sellerie und daraus gewonnene Erzeugnisse, j=Senf und daraus gewonnene Erzeugnisse, l=Schwefeldioxid und Sulphite > 10 mg/kg oder 10mg/l