

KW 23	Montag, 01.06.26	Dienstag, 02.06.26	Mittwoch, 03.06.26	Donnerstag, 04.06.26	Freitag, 05.06.26
Tagesgericht	Hühnerfrikassee mit Erbsen und Möhren in der Sauce dazu Reis Hühnerfrikassee ^{G, L1} Reis Komplettmenü	Rinderhacksteak mit Bratensauce dazu Schwenkkartoffeln Rinderfrikadelle ^{A, A1, C} Bratensauce ^{1, A, A1} Kartoffel	Hähnchenschnitzel mit Paprikasauce dazu Spätzle Hähnchenschnitzel ^{8, A, A1} Paprikasauce ¹ Spätzle ^{A, A1}	Fronleichnam	
Zusatzstoffe/Allergene					
Nährwerte	Fett: 2g / davon gesättigte Fettsäuren: 0,5g / KH: 83,7g / Zucker: 0g / Kilokalorien: 565,6kcal / Salz: 0g / Kilojoule: 2468,4kJ / Eiweiß (Protein): 8,7g	Fett: 1g / davon gesättigte Fettsäuren: 0,6g / KH: 19,7g / Zucker: 0g / Kilokalorien: 397kcal / Salz: 0,1g / Kilojoule: 541,6kJ / Eiweiß (Protein): 3,2g	Fett: 1g / davon gesättigte Fettsäuren: 0,6g / KH: 19,7g / Zucker: 0g / Kilokalorien: 397kcal / Salz: 0,1g / Kilojoule: 541,6kJ / Eiweiß (Protein): 3,2g		
Vegetarisch					
Zusatzstoffe/Allergene					
Nährwerte					
Pizza & Pasta					
Zusatzstoffe/Allergene					
Nährwerte					
Gemüse					
Nährwerte					
	oder wahlweise				
Salat	Feiner Möhrensalat Kilokalorien: 31,9kcal / KH: 4,5g / BE: 0,4BE / Fett: 0,1g / Zucker: 0g / Salz: 0,1g / davon gesättigte Fettsäuren: 0g / Kilojoule: 135,5kJ	Bunter Blattsalat Lollo Rosso/Bionda Eichblatt Kilokalorien: 72,6kcal / KH: 2,9g / BE: 0,2BE / Fett: 6,4g / Zucker: 2,4g / Salz: 0,5g / davon gesättigte Fettsäuren: 0,6g / Kilojoule: 300,4kJ	Farmersalat Weißkohl, Möhren, Sellerie, Äpfel Kilokalorien: 68,9kcal / KH: 6,2g / BE: 0,5BE / Fett: 2,9g / Zucker: 0g / Salz: 0,1g / davon gesättigte Fettsäuren: 0,4g / Kilojoule: 289,9kJ		
Nährwerte					
Dessert	Vanillepudding ^G Fett: 3,2g / davon gesättigte Fettsäuren: 1,8g / KH: 20,9g / Zucker: / Kilokalorien: 126kcal / Salz: 0,2g / Kilojoule: 529kJ / Eiweiß (Protein): 3,1g	Pfirsichjoghurt ^G Fett: 0,1g / davon gesättigte Fettsäuren: 0,1g / KH: 3,6g / Zucker: / Kilokalorien: 32,3kcal / Salz: 0,1g / Kilojoule: 135,2kJ / Eiweiß (Protein): 3,7g			
Nährwerte					
	oder wahlweise				
Obst			Rohkost		

Die grün hinterlegten Komponenten entsprechen dem „DGE-Qualitätsstandard für die Verpflegung in Schulen“ und wurden von der Deutschen Gesellschaft für Ernährung e.V. (DGE) als eine Menülinie zertifiziert und mit dem DGE-Logo ausgezeichnet.



Legende 1 mit Farbstoff / 2 mit Konservierungsstoff / 3 mit Antioxidationsmittel / 4 mit Geschmacksverstärker / 5 geschwefelt / 6 geschwärzt / 7 gewachst / 8 mit Phosphat / 9 mit Süßungsmittel(n) / 10 mit einer Zuckerart und Süßungsmittel

Allergene und daraus hergestellte Erzeugnisse:
A enthält Gluten - A1 aus Weizen, A2 aus Roggen, A3 aus Gerste, A4 aus Hafer, A5 aus Dinkel / B enthält Krebstiere / C enthält Ei / D enthält Fisch / E enthält Erdnüsse / F enthält Soja / G enthält Milch einschl. Laktose / H enthält Schalenfrüchte - H1 aus Mandeln, H2 aus Haselnuss, H3 aus Walnuss, H4 aus Cashewnuss, H5 aus Pekanuss, H6 aus Paranuss, H7 aus Pistazie, H8 aus Macadamianuss / I enthält Sellerie / J enthält Senf / K enthält Sesam / L enthält Schwefeldioxid; Sulfite / M enthält Lupine / N enthält Weichtiere

Hinweis Alle Angaben basieren auf der Grundlage unserer Rezepturen. Bei Fragen, Wünschen oder Anregungen wenden Sie sich bitte an den Betriebsleiter. Änderungen im Speiseplan sind vorbehalten. Wir sind ein EU-zertifizierter Auslieferungsbetrieb.