

KW 37	Montag, 07.09.26	Dienstag, 08.09.26	Mittwoch, 09.09.26	Donnerstag, 10.09.26	Freitag, 11.09.26
Tagesgericht			2 Stück Geflügel Wienerwürstchen dazu bunter Nudelsalat Geflügel Wiener ^{2, 3, 8, 1} Nudelsalat ^{2, 4, A, J} Fett: 2,8g / davon gesättigte Fettsäuren: 1,1g / KH: 65,6g / Zucker: 0g / Kilokalorien: 568,4kcal / Salz: 0,5g / Kilojoule: 2442,1kJ / Eiweiß (Protein): 7,5g	2 St Fleischklößchen Geflügel in Tomatensauce mit Reis Geflügelkräuterbällchen ^{8, A, A1, C, I} Tomaten Basilikumsauce ^{1, 1} Reis Fett: 1,9g / davon gesättigte Fettsäuren: 0,5g / KH: 66g / Zucker: 0g / Kilokalorien: 511,9kcal / Salz: 0g / Kilojoule: 1346,7kJ / Eiweiß (Protein): 6,3g	
Vegetarisch	Vegetarische Tortellini mit Gemüsefüllung in Käserahmsauce Tortellini ^{AA1} Käsesauce ^G Fett: 9,5g / davon gesättigte Fettsäuren: 5,7g / KH: 23,3g / Zucker: g / Kilokalorien: 253,1kcal / Salz: 0,7g / Kilojoule: 1125,0kJ / Eiweiß (Protein): 8,9g	3 Stück süße Pfannkuchen dazu Apfelmus Pfannkuchen ^{A, A1, C, G} Apfelmus ³ kcal: 71,3kcal / Kohlenhydrate, resorbierbare: 600µg / ki: 3,1kJ / BE: 086 / Eiweiß: 0g / Fett: 0g / Cholesterin: 240µg			2 Stück Gebackene Kartoffeltaschen mit Frischkäsefüllung dazu Rahmgemüse Kartoffeltaschen ^G Rahmgemüse ^{G, 1} Fett: 0,5g / davon gesättigte Fettsäuren: 0,2g / KH: 16,8g / Zucker: 0g / Kilokalorien: 393,1kcal / Salz: 0g / Kilojoule: 523,7kJ / Eiweiß (Protein): 7g
Pizza & Pasta					
Gemüse					
Salat				Gurkensalat ^{3, 5, L} Fett: 0,2g / davon gesättigte Fettsäuren: 0g / KH: 3,5g / Zucker: g / Kilokalorien: 34,8kcal / Salz: 0g / Kilojoule: 150,7kJ / Eiweiß (Protein): 469,2mg	
Dessert	Stracciatellajoghurt Fett: 3,8g / davon gesättigte Fettsäuren: 2,3g / KH: 20,2g / Zucker: / Kilokalorien: 132kcal / Salz: 0,2g / Kilojoule: 552kJ / Eiweiß (Protein): 3,4g			Kuchenstück ^{A, A1, C, G} Fett: 9,3g / davon gesättigte Fettsäuren: 3,7g / KH: 32,6g / Zucker: 18,6g / Kilokalorien: 243,7kcal / Salz: 0,4g / Kilojoule: 1022,1kJ / Eiweiß (Protein): 5,7g	
Obst		Obst	Rohkost		Obst

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 geschwärtzt / 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 Paranuss, H6 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.