











Menüplan vom 21.04.2025 bis 25.04.2025

KW 17	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag
Zertifiziert	<p>Lachs-Fischstäbchen mit Brokkoli und Kartoffelwedges Remoulade (Ei, F, G, Lak, Sel, Sen, Wz)</p> <p>Energie 461,2 kcal, 1929,5 kJ, Eiweiß 13,6 g, Kohlenhydrate 29,9 g, Zucker 4,55 g, Fett 31,0 g, Gesättigte Fettsäuren 15,9 g, Ballaststoffe 4,02 g, Salz 1,31 g</p> 	<p>Rührei mit Rahmspinat Salzkartoffeln (Ei, Lak)</p> <p>Energie 386,7 kcal, 1617,9 kJ, Eiweiß 14,7 g, Kohlenhydrate 21,1 g, Zucker 5,46 g, Fett 26,2 g, Gesättigte Fettsäuren 7,28 g, Ballaststoffe 3,11 g, Salz 1,61 g</p> 	<p>große veg. Frühlingsrolle Thai- Dip mit grünem Salat und Sesamreis (G, Sel, Ses, So, Wz)</p> <p>Energie 553,6 kcal, 2316,1 kJ, Eiweiß 17,0 g, Kohlenhydrate 58,4 g, Zucker 6,75 g, Fett 26,6 g, Gesättigte Fettsäuren 11,7 g, Ballaststoffe 4,70 g, Salz 1,70 g</p> 	<p>Semmelknödeltaler mit Pilzrahm (Di, Ei, G, Lak, Ro, Sel, Ses, Wz)</p> <p>Energie 567,7 kcal, 2375,1 kJ, Eiweiß 17,4 g, Kohlenhydrate 48,4 g, Zucker 9,02 g, Fett 33,0 g, Gesättigte Fettsäuren 14,1 g, Ballaststoffe 3,89 g, Salz 2,11 g</p> 	<p>Rindfleischlasagne mit Zwiebeln, Lauch, Karotten und Tomaten (G, Lak, Sel, Wz)</p> <p>Energie 935,8 kcal, 3915,2 kJ, Eiweiß 45,5 g, Kohlenhydrate 111 g, Zucker 12,4 g, Fett 31,5 g, Gesättigte Fettsäuren 15,3 g, Ballaststoffe 10,0 g, Salz 1,01 g</p> 
Veggie	<p>Vegetarische Linsenfrikadelle mit Reis und Tomatendip (G, Wz)</p> <p>Energie 377,5 kcal, 1579,4 kJ, Eiweiß 13,0 g, Kohlenhydrate 65,0 g, Zucker 7,53 g, Fett 5,51 g, Gesättigte Fettsäuren 599 mg, Ballaststoffe 5,71 g, Salz 489 mg</p> 	<p>*Chili sin Carne* mit Kidneybohnen, Mais, Kartoffeln dazu Baguette und Schmanddip (Di, G, Lak, So)</p> <p>Energie 443,2 kcal, 1854,3 kJ, Eiweiß 24,7 g, Kohlenhydrate 46,3 g, Zucker 13,3 g, Fett 14,6 g, Gesättigte Fettsäuren 4,29 g, Ballaststoffe 12,0 g, Salz 1,84 g</p> 	<p>Kohlrabischnitzel mit Salzkartoffeln und Kräuterjoghurt (Ei, G, Lak, Sel, Wz)</p> <p>Energie 279,6 kcal, 1169,6 kJ, Eiweiß 5,60 g, Kohlenhydrate 27,8 g, Zucker 6,15 g, Fett 15,2 g, Gesättigte Fettsäuren 2,98 g, Ballaststoffe 2,94 g, Salz 579 mg</p> 	<p>gebratene Schupfnudeln mit Käse und Röstzwiebeln (G, Lak, Wz)</p> <p>Energie 566,5 kcal, 2370,3 kJ, Eiweiß 20,3 g, Kohlenhydrate 61,8 g, Zucker 5,33 g, Fett 24,8 g, Gesättigte Fettsäuren 7,86 g, Ballaststoffe 4,62 g, Salz 1,83 g</p> 	<p>Spinatlasagne mit Zwiebeln und Tomaten (G, Lak, Sel, Wz)</p> <p>Energie 1058,2 kcal, 4427,6 kJ, Eiweiß 32,0 g, Kohlenhydrate 107 g, Zucker 8,72 g, Fett 53,1 g, Gesättigte Fettsäuren 24,4 g, Ballaststoffe 10,8 g, Salz 1,55 g</p> 
Dessert	<p>Obstauswahl</p> <p>Energie 64,8 kcal, 271,1 kJ, Eiweiß 340 mg, Kohlenhydrate 14,4 g, Zucker 13,2 g, Fett 49,0 mg, Gesättigte Fettsäuren 20,0 mg, Ballaststoffe 2,01 g, Salz 2,50 mg</p>	<p>Schokoquark (Lak)</p> <p>Energie 135,4 kcal, 566,3 kJ, Eiweiß 10,0 g, Kohlenhydrate 7,78 g, Zucker 7,78 g, Fett 6,88 g, Gesättigte Fettsäuren 4,01 g, Ballaststoffe 136 mg, Salz 87,5 mg</p>	<p>Obst</p> <p>Energie 119,4 kcal, 499,5 kJ, Eiweiß 23,4 g, Kohlenhydrate 0,00 µg, Zucker 0,00 µg, Fett 2,75 g, Gesättigte Fettsäuren 450 mg, Ballaststoffe 0,00 µg, Salz 3,38 g</p>	<p>Obstauswahl</p> <p>Energie 64,8 kcal, 271,1 kJ, Eiweiß 340 mg, Kohlenhydrate 14,4 g, Zucker 13,2 g, Fett 49,0 mg, Gesättigte Fettsäuren 20,0 mg, Ballaststoffe 2,01 g, Salz 2,50 mg</p>	<p>Götterspeise Waldmeister ()</p> <p>Energie 72,7 kcal, 304,0 kJ, Eiweiß 1,56 g, Kohlenhydrate 16,3 g, Zucker 16,3 g, Fett 2,00 mg, Gesättigte Fettsäuren 0,00 µg, Ballaststoffe 0,00 µg, Salz 5,00 mg</p>

Wir verwenden nur Penne, Spirelli, Spaghetti, Hörnchen, Maccaroni, Tortellini, Ravioli, Lasagne, Farfalle, tricolore, Vollkornspiralen, Vollkornspaghetti, Mie-Nudeln, Tofu natur und geräuchert, Sojagranulat sowie Natur-, Rundkorn-, Basmati- und parboiled Reis in Bio-Qualität. Dies wird von der Kontrollstelle (DE-ÖKO-022) überprüft.

Diese zertifizierten Linien entsprechen dem Qualitätsstandard für die Schulverpflegung vom Prüf- & Zertifizierungs-Institut Dr. KAUTZ.



Zusatzstoffe:

Allergene: -kann Gluten enthalten, Ei-Eier und daraus gewonnene Erzeugnisse, F-Fische und daraus gewonnene Erzeugnisse, G-Glutenhaltiges Getreide, sowie daraus hergestellte Erzeugnisse, Lak-Milch und daraus gewonnene Erzeugnisse (einschließlich Laktose), Wz-Weizen