



# Speiseplan

KW 31 | 28.07. bis 01.08.2025

Grundschulen Mömbris



**El Tucano**

SCHULCATERING

Montag

Dienstag

Mittwoch

Donnerstag

Freitag

## Menü 1 DGE-Linie

## Menü 2 vegetarisch

## Dessert

Menü	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag
Menü 1 DGE-Linie	<b>Kalbsrahmgeschmortes</b> M,Sr <b>Knöpfe</b> G,W,E <b>Paprikasalat</b> Sr,Sf,Sw,8	<b>Hokifilet (mehliert, gebraten)</b> G,W,F,M,Sf <b>Petersiliensoße</b> G,W,M <b>Dampfkartoffeln (Bio)</b> 3 <b>Romanescogemüse</b>	<b>Linsencurry</b> M,Sr,Sw,8 <b>Parboiled Reis (Bio)</b> <b>Blumenkohl (Bio)</b>	<b>Vollkorn-Fusilli (BIO)</b> G,W <b>Grünkern-Bolognese</b> G,W,Sr <b>Reibekäse</b> M <b>Eisbergsalat</b> <b>Rahmdressing</b> M	<b>Pizza "Margherita"</b> G,W,M <b>Gurkensalat</b>
	kj: 1995 kcal: 476,9	kj: 1279 kcal: 305,8	kj: 1712 kcal: 409,3	kj: 2090 kcal: 499,6	kj: 2008 kcal: 479,9
Menü 2 vegetarisch	<b>Veget. Geschmortes (auf Milchbasis) in Sahnesoße</b> G,W,H,E,M,4 <b>Knöpfe</b> G,W,E <b>Paprikasalat</b> Sr,Sf,Sw,8	<b>Kartoffelgratin</b> G,W,M,Sw <b>Romanescogemüse</b>	<b>Schupfnudeln</b> G,W,E <b>Frischkäsesoße</b> G,W,M <b>Erbsengemüse</b>	<b>Vollkorn-Fusilli (BIO)</b> G,W <b>Tomatensoße</b> Sr <b>Reibekäse</b> M <b>Eisbergsalat</b> <b>Rahmdressing</b> M	<b>Hamburger (Veggie)</b> G,W,Sr,Sf,Ss,5 <b>Wedges</b> G,W <b>Gurkensalat</b>
	kj: 1824 kcal: 435,9	kj: 1274 kcal: 304,4	kj: 2700 kcal: 645,3	kj: 1940 kcal: 463,7	kj: 2538 kcal: 606,6
Dessert	<b>Bioobst</b>	<b>Vanillejoghurt</b> M	<b>Bioobst</b>	<b>Schokoladenpudding</b> M	<b>Bioobst</b>
	kj: 255 kcal: 61,0	kj: 290 kcal: 69,4	kj: 255 kcal: 61,0	kj: 278 kcal: 66,4	kj: 255 kcal: 61,0

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!