# Speiseplan

Grundschulen Mömbris

KW 38 | 15.09. bis 19.09.2025

El Tucano SCHULCATERING

| | Montag | Dienstag | Mittwoch | Donnerstag | Freitag |
|---|---|---|---|---|---|
| **Menü 1** DGE-Linie | **Hähnchenschnitzelchen** G,W,E<br>**Geflügelsoße.** G,W,M<br>**Ofenkartoffeln**<br>**Baby-Möhren** | **Lachs-Sahnesoße** G,W,F,M<br>**Salzkartoffeln**<br>**Erbsengemüse** | **Vollkorn-Penne (BIO)** G,W<br>**Basilikumsoße** G,W,M<br>**Reibekäse** M<br>**Farmersalat** E,M<br>**(Kraut/Karotte/Mais)** | **Gemüse-Kokoscurry** M,Sw,8<br>**(Zucchini/Karotte/Paprika)**<br>**Parboiled Reis (Bio)**<br>**Brokkoli** | **Gemüsefrikadellchen** G,W,E<br>**(Möhren, Pastinaken,**<br>**Erbsen)**<br>**Paprikasoße** M,Sr<br>**Kartoffelstampf** M<br>**Blattsalat** |
| | kJ: 1522 kcal: 363,9 | kJ: 1168 kcal: 279,2 | kJ: 2283 kcal: 545,7 | kJ: 1468 kcal: 350,9 | kJ: 1245 kcal: 297,5 |
| **Menü 2** vegetarisch | **veg. Schnitzel (auf** G,W,H,E,M,4<br>**Milchbasis)**<br>**Rahmsoße** G,W,M,Sr<br>**Ofenkartoffeln**<br>**Baby-Möhren** | **Eier-Omelette** E,M<br>**Salzkartoffeln**<br>**Erbsen a la Creme** G,W,M | **Vollkorn-Penne (BIO)** G,W<br>**Tomatensoße** Sr<br>**Farmersalat** E,M<br>**(Kraut/Karotte/Mais)** | **Grießbrei** G,W,M<br>**Zimtzucker**<br>**Rohkost (Gurke/Karotte)** | **Kartoffelgratin** G,W,M,Sw<br>**Paprikasoße** M,Sr<br>**Blattsalat**<br>**Honig-Senfdressing** Sf |
| | kJ: 1606 kcal: 383,8 | kJ: 1226 kcal: 292,9 | kJ: 1819 kcal: 434,7 | kJ: 1187 kcal: 283,7 | kJ: 1519 kcal: 363,1 |
| **Dessert** | **Erdbeerquark** M | **Bioobst (voraussichtlich** | **Vanillepudding** M | **Bioobst (voraussichtlich** | **Pfirsichjoghurt** M |
| | kJ: 286 kcal: 68,3 | kJ: 381 kcal: 91,0 | kJ: 264 kcal: 63,0 | kJ: 678 kcal: 162,0 | kJ: 266 kcal: 63,7 |

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!**