Speiseplan

Grundschulen Mömbris

KW 39 | 22.09. bis 26.09.2025

El Tucano SCHULCATERING

	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag
Menü 1 DGE-Linie	**Gnocchi** G,W,E **Tomatenrahmsoße** M,Sr **Gurkensalat mit Joghurt** M	**Fischstäbchen (Seelachs)** G,W,F **Dampfkartoffeln** **Rahmspinat** G,W,M,3,4	**Vollkornspaghetti (BIO)** G,W **Mexikanische Soße (Mais/Bohnen/Paprika)** M,Sr **Paprikasalat** Sr,Sf,Sw,8	**Würstchengulasch (Geflügel)** Sr **Parboiled Reis (Bio)** **Eisbergsalat** **French Dressing** E,M,Sf	**veg. Steak (auf Milchbasis)** G,W,H,E,M,4 **veget. Bratensoße** G,W,S,Sw,1,8 **Couscous** **Grüne Bohnen** G,W,Sr
	kJ: 2076 kcal: 496,2	kJ: 1600 kcal: 382,4	kJ: 1451 kcal: 346,9	kJ: 1807 kcal: 431,8	kJ: 1573 kcal: 376,1
Menü 2 vegetarisch	**Fusilli (BIO)** G,W **Karotten-Frischkäsesoße** G,W,M **Gurkensalat mit Joghurt** M	**Rote-Bete-Sticks (paniert)** G,W,M **Dampfkartoffeln** **Rahmspinat** G,W,M,3,4	**Vollkornspaghetti (BIO)** G,W **Kräuter-Käsesoße** G,W,M **Paprikasalat** Sr,Sf,Sw,8	**Spinat-Karotten-Rösti** G,W,H,E,M **Petersilienquark** M **Parboiled Reis Bio** **Eisbergsalat** **French Dressing** E,M,Sf	**Überback. Blumenkohl** G,W,M **Salzkartoffeln** **Gurkensalat**
	kJ: 1921 kcal: 459,2	kJ: 1410 kcal: 337,1	kJ: 1676 kcal: 400,6	kJ: 1720 kcal: 411,1	kJ: 984 kcal: 235,2
Dessert	**Obstkorb (Mischware)**	**Zitronenjoghurt** M	**Bioobst (voraussichtlich**	**Grießpudding** G,W,M	**Bioobst (voraussichtlich**
	kJ: 204 kcal: 48,8	kJ: 267 kcal: 63,7	kJ: 348 kcal: 83,2	kJ: 348 kcal: 83,3	kJ: 678 kcal: 162,0

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!**