

Speiseplan KW 43 | 20.10. bis 24.10.2025

Grundschulen Mömbris



SCHULCATERING	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag
1					
Menü 1 DGE-Linie	Rindergeschnetzeltes "Stroganoff Art" (mit Gurken und Senf) Hörnchennudeln (BIO) Farmersalat (Kraut/Karotte/Mais) G,W,M,Sr,Sf,5 G,W E,M	Linsencurry Parboiled Reis (Bio) Paprikasalat M,Sr,Sw,8 Sr,Sf,Sw,8	Hokifilet (mehliert, gebraten) milde Dill-Senfsoße Salzkartoffeln Brokkoli G,W,F,M,Sf G,W,K,M,Sf	Vollkorn-Fusilli (BIO) Grünkern-Bolognese G,W,Sr Reibekäse Blattsalat Rahmdressing M	Pizza "Margherita" G,W,M Coleslaw (amerikanischer Kraut-Karottensalat) G,W,M E,M,3
	kJ: 1936 kcal: 462,7	kJ: 1742 kcal: 416,3	kJ: 1286 kcal: 307,3	kJ: 2004 kcal: 479,0	kJ: 2108 kcal: 503,8
Menü 2 vegetarisch	Gemüsegulasch (Zucchini, Karotte) Hörnchennudeln (BIO) Farmersalat (Kraut/Karotte/Mais) M,Sr G,W E,M	Gemüsesuppe (Karotte, Lauch, Sellerie) mit Buchstabennudeln Kartoffelbrötchen (Bio)	Schupfnudeln G,W,E Frischkäsesoße G,W,M Rohkost (Gurke/Kohlrabi)	Vollkorn-Fusilli (BIO) Tomatensoße Reibekäse Blattsalat Rahmdressing Bio G,W Sr M M	Wedges Schnittlauchdip M Coleslaw (amerikanischer Kraut-Karottensalat) G,W M E,M,3
	kJ: 1794 kcal: 428,8	kJ: 1211 kcal: 289,4	kJ: 2611 kcal: 624,1	kJ: 1930 kcal: 461,3	kJ: 1596 kcal: 381,5
Dessert	Obstkorb (Bio)	Erdbeerquark M	Bioobst (voraussichtlich	Vanillepudding M	Bioobst (voraussichtlich
	kJ: 255 kcal: 61,0	kJ: 286 kcal: 68,3	kJ: 348 kcal: 83,2	kJ: 264 kcal: 63,0	kJ: 306 kcal: 73,2

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.

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 | Allergene:

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 I kJ Kilojoule

^{*} in der gluten-& lactosefreien Menülinie verwenden wir selbstverständlich ausschließlich lactosefreie Milch!