

## Speiseplan KW 46 | 10.11. bis 14.11.2025

Grundschulen Mömbris



SCHULCATERING	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag
Menü 1 DGE-Linie	"Mac and Cheese" (Nudelauflauf mit G,W,M,1 Bio-Makkaroni) Karotten-Apfel-Salat	Linsensuppe (Karotte, Sellerie, Lauch) Weizenbrötchen (Bio)  G,W	Hähnchenstreifen in Rahmsoße Parboiled Reis (Bio) Eisbergsalat Kräutervinaigrette  G,W,M,Sr  Bio  Sf,Sw,8	Lachs - Tomatenrahmsoße Vollkorn-Penne (BIO)  Karottensalat	Kartoffelgratin  Kaisergemüse (Brokkoli,  Karotte, Blumenkohl)
	kJ: 2128 kcal: 508,5	kJ: 1262 kcal: 301,5	kJ: 1811 kcal: 432,8	kJ: 2134 kcal: 510,1	kJ: 1261 kcal: 301,3
Menü 2 vegetarisch	Hörnchennudeln (BIO)  Frischkäsesoße  Karotten-Apfel-Salat	Gemüse-Köttbullar (Erbsen/Mais) Kräuter-Dip Salzkartoffeln (Bio) Balkangemüse (Erbsen, Paprika, Mais)	Käsespätzle G,W,E,M Röstzwiebel G,W Eisbergsalat Kräutervinaigrette Sf,Sw,8	Milchreis (mit Bio-Reis)  Kirschsoße  Knabberkarotten	veg. Würfelchen (auf Milchbasis) in Rahmsoße Kartoffelstampf Kaisergemüse (Brokkoli, Karotte, Blumenkohl)
	kJ: 1889 kcal: 451,4	kJ: 1066 kcal: 254,8	kJ: 2742 kcal: 655,5	kJ: 1487 kcal: 355,5	kJ: 1183 kcal: 282,7
Dessert	Apfel-Zimtquark M,3	Bioobst (voraussichtlich	Schokoladenpudding M	Bioobst (voraussichtlich	Pfirsichjoghurt M
	kJ: 287 kcal: 68,7	kJ: 306 kcal: 73,2	kJ: 278 kcal: 66,4	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.

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 I kJ Kilojoule

<sup>\*</sup> in der gluten-& lactosefreien Menülinie verwenden wir selbstverständlich ausschließlich lactosefreie Milch!