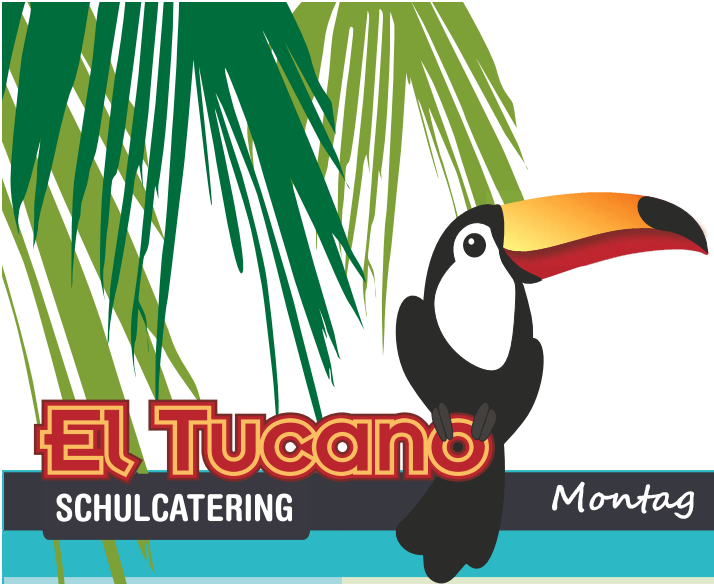




Speiseplan

Grundschulen Mömbris

KW 47 | 17.11. bis 21.11.2025



SCHULCATERING	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag
Menü 1 DGE-Linie	Tortellini Ricotta-Spinat Sahnesoße Coleslaw (amerikanischer Kraut-Karottensalat) G,W,M G,W,M E,M,3	Hähnchenbrüstchen Geflügelsoße Salzkartoffeln Blattsalat Joghurtdressing G,W,M,Sr M	Backfisch - (Seelachs) Parboiled Reis Bio Erbsen - Karotten a la Creme G,W,F G,W,M	Vollkorn-Fusilli (BIO) Rote Linsen - Bolognese Mandarinen-Krautsalat G,W	Tomatenrahmeintopf mit Zartweizen Weizenbrötchen M,Sr G,W G,W
	kj: 2584 kcal: 617,5	kj: 1077 kcal: 257,5	kj: 1461 kcal: 349,1	kj: 1761 kcal: 420,9	kj: 1560 kcal: 372,9
Menü 2 vegetarisch	Spaghetti (BIO) Basilikum-Pesto Coleslaw (amerikanischer Kraut-Karottensalat) G,W M,Schf,H1 E,M,3	Champignonragout Salzkartoffeln Blattsalat Joghurtdressing G,W,M M	veg. Schnitzel (auf Milchbasis) Parboiled Reis Bio Erbsen - Karotten a la Creme G,W,H,E,M,4 G,W,M	Vollkorn-Fusilli (BIO) Kräuter-Käsesoße Mandarinen-Krautsalat G,W G,W,M	Gemüse-Kokoscurry (Zucchini/Karotte/Paprika) Dampfkartoffeln Brokkoli M,Sw,8
	kj: 2396 kcal: 572,7	kj: 1040 kcal: 248,7	kj: 1605 kcal: 383,6	kj: 1992 kcal: 476,0	kj: 892 kcal: 213,1
Dessert	Obstkorb (Bio) G	Orangenquark M	Bioobst (voraussichtlich) G	Grießpudding G,W,M	Obst (voraussichtlich Clementinen)
	kj: 255 kcal: 61,0	kj: 329 kcal: 78,7	kj: 678 kcal: 162,0	kj: 348 kcal: 83,3	kj: 209 kcal: 50,0

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!