



# Speiseplan

KW 50 | 08.12. bis 12.12.2025

Grundschulen Mömbris



SCHULCATERING	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag
<b>Menü 1</b> <i>DGE-Linie</i>	<b>Hähnchenschnitzelchen (paniert)</b> <b>Rahmsoße</b> <b>Spätzle (BIO)</b> <b>Brokkoli</b>	<b>Überback. Blumenkohl</b> <b>Dampfkartoffeln</b> <b>Eisbergsalat</b> <b>Honig-Senf dressing</b>	<b>Vollkorn-Penne (BIO)</b> <b>Spinatrahmsoße</b> <b>Karottensalat</b>	<b>Lachs-Sahnesoße</b> <b>Parboiled Reis (Bio)</b> <b>Erbsengemüse</b>	<b>Gemüsefrikadellchen (Möhren, Pastinaken, Erbsen)</b> <b>Paprikasoße</b> <b>Salzkartoffeln</b>
	kJ: 1755 kcal: 419,4	kJ: 1108 kcal: 264,8	kJ: 1962 kcal: 469,0	kJ: 1652 kcal: 394,8	kJ: 1017 kcal: 243,1
<b>Menü 2</b> <i>vegetarisch</i>	<b>veg. Schnitzel (auf Milchbasis; paniert)</b> <b>Rahmsoße</b> <b>Spätzle (BIO)</b> <b>Brokkoli</b>	<b>Falafelbällchen (aus Kichererbsen)</b> <b>Schnittlauchdip</b> <b>Dampfkartoffeln</b> <b>Eisbergsalat</b> <b>Honig-Senf dressing</b>	<b>Vollkorn-Penne (BIO)</b> <b>Tomatensoße</b> <b>Karottensalat</b>	<b>Grießbrei</b> <b>Apfelmus</b> <b>Zimtzucker</b> <b>Gurkenrohkost-Scheiben</b>	<b>Curry-Sahnesoße</b> <b>Salzkartoffeln</b> <b>Kaisergemüse (Brokkoli, Karotte, Blumenkohl)</b>
	kJ: 1815 kcal: 433,8	kJ: 1209 kcal: 289,0	kJ: 1807 kcal: 431,9	kJ: 1476 kcal: 352,8	kJ: 972 kcal: 232,3
<b>Dessert</b>	<b>Obstkorb (Mischware)</b>	<b>Bioobst (voraussichtlich)</b>	<b>Zimt-Vanillequark</b>	<b>Bioobst (voraussichtlich)</b>	<b>Kuhpudding (Vanille/Schoko)</b>
	kJ: 204 kcal: 48,8	kJ: 306 kcal: 73,2	kJ: 325 kcal: 77,8	kJ: 678 kcal: 162,0	kJ: 276 kcal: 66,1

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!