



# Speiseplan

KW 51 | 15.12. bis 19.12.2025

Grundschulen Mömbris



SCHULCATERING	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag
<b>Menü 1</b> DGE-Linie	<b>Gnocchi</b> <b>Tomatenrahmsoße</b> <b>Gurkensalat mit Joghurt</b> G,W,E M,Sr M	<b>Fischstäbchen (Seelachs paniert)</b> <b>Dampfkartoffeln</b> <b>Rahmspinat</b> G,W,F  G,W,M,3,4	<b>Vollkornspaghetti (BIO)</b> <b>Champignonsoße</b> <b>Farmersalat</b> <b>(Kraut/Karotte/Mais)</b> G,W G,W,M E,M	<b>Würstchengulasch (Geflügel)</b> <b>Parboiled Reis (Bio)</b> <b>Grüne Bohnen</b> Sr BIO	<b>veg. Steak (auf Milchbasis)</b> <b>veget. Bratensoße</b> <b>Couscous</b> <b>Blattsalat</b> <b>French Dressing</b> G,W,H,E,M,4 G,W,S,Sw,1,8 G,W,Sr E,M,Sf
	kj: 2076 kcal: 496,2	kj: 1600 kcal: 382,4	kj: 1659 kcal: 396,5	kj: 1746 kcal: 417,4	kj: 1631 kcal: 389,7
<b>Menü 2</b> vegetarisch	<b>Fusilli (BIO)</b> <b>Frischkäsesoße</b> <b>Gurkensalat mit Joghurt</b> BIO G,W G,W,M M	<b>Rote-Bete-Sticks (paniert)</b> <b>Dampfkartoffeln</b> <b>Rahmspinat</b> G,W,M  G,W,M,3,4	<b>Vollkornspaghetti (BIO)</b> <b>Tomatenpesto</b> <b>Farmersalat</b> <b>(Kraut/Karotte/Mais)</b> BIO G,W M,Schf,H1 E,M	<b>veget. Gyros (auf Sojabasis)</b> <b>Zaziki</b> <b>Parboiled Reis Bio</b> <b>Grüne Bohnen</b> S M BIO	<b>Karotten-Kartoffel-Gratin</b> <b>Blattsalat</b> <b>French Dressing</b> M,Sr,Sw  E,M,Sf
	kj: 1916 kcal: 458,1	kj: 1321 kcal: 315,7	kj: 1474 kcal: 352,4	kj: 1584 kcal: 378,6	kj: 1245 kcal: 297,5
<b>Dessert</b>	<b>Obstkorb (Bio)</b> BIO	<b>Erdbeerjoghurt</b> M	<b>Bioobst (voraussichtlich)</b> BIO	<b>Schokoladenpudding</b> M	<b>Obst (voraussichtlich Birnen)</b>
	kj: 255 kcal: 61,0	kj: 274 kcal: 65,5	kj: 678 kcal: 162,0	kj: 278 kcal: 66,4	kj: 326 kcal: 78,0

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!