

Speiseplan

Grundschulen Mömbris

KW 4 | 19.01. bis 23.01.2026



	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag				
Menü 1 DGE-Linie	Hähnchenschnitzelchen (paniert) Tomatensoße Spätzle (BIO) Romanescogemüse	Brokkolicremesuppe Körnerbrötchen	M,Sr G,W,R,Ge,H,Ss	Vollkorn-Penne (BIO) Spinatrahmsoße Karotten-Apfel-Salat	G,W G,W,M	Lachs-Sahnesoße Parboiled Reis Bio Erbsegemüse	G,W,F,M G,W	Gemüsefrikadellen (Möhren, Pastinaken, Erbsen) Paprikasoße Salzkartoffeln Blattsalat	G,W,E
	kJ: 1586 kcal: 379,1	kJ: 1647 kcal: 393,6	kJ: 1870 kcal: 447,0	kJ: 1652 kcal: 394,8	kJ: 1175 kcal: 280,8				M,Sr
Menü 2 vegetarisch	veg. Schnitzel (auf Milchbasis; paniert) Tomatensoße Spätzle (BIO) Romanescogemüse	Grießbrei Apfelmus Zimtzucker Gurkenrohkost-Scheiben	G,W,H,E,M,4 Sr G,W,E	Karotten-Kartoffel-Gratin Karotten-Apfel-Salat	M,Sr,Sw	Falafelbällchen (aus Kichererbsen) Schnittlauchdip Parboiled Reis Bio Erbsegemüse	G,W M	Überback. Blumenkohl Salzkartoffeln Blattsalat Honig-Senfdressing	G,W,M Sf
	kJ: 1646 kcal: 393,5	kJ: 1476 kcal: 352,8	kJ: 1296 kcal: 309,7	kJ: 1410 kcal: 336,9	kJ: 1109 kcal: 265,1				
Dessert	Vanillequark 'Kirschsoße	M	Bioobst (voraussichtlich)	Apfelquark	M,3	Bioobst (voraussichtlich)		Schokoladenpudding	M
	kJ: 350 kcal: 83,6	kJ: 348 kcal: 83,2	kJ: 287 kcal: 68,7	kJ: 678 kcal: 162,0	kJ: 278 kcal: 66,4				

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!