



Speiseplan

Grundschulen Mömbris

KW 7 | 09.02. bis 13.02.2026



	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag
Menü 1 DGE-Linie	Tortellini Carne (Rind) G,W Tomatensoße Sr Coleslaw (amerikanischer Kraut-Karottensalat) E,M,3	Backfisch - (Seelachs paniert) G,W,F Joghurtremoulade E,M,5 Salzkartoffeln Gurkensalat mit Joghurt M	Veggiefrikassee (mit veg. Würfelchen auf Milchbasis) G,W,H,E,M,4 Zartweizen Brokkoli	Vollkorn-Fusilli (BIO) G,W Rote Linsen - Bolognese Reibekäse Eisbergsalat Joghurtdressing M	Gemüse-Kokoscurry (Zucchini/Karotte/Paprika) M,Sw,8 Parboiled Reis (Bio) BIO Karotten-Apfel-Salat
	kJ: 2388 kcal: 570,8	kJ: 1350 kcal: 322,6	kJ: 1465 kcal: 350,2	kJ: 1988 kcal: 475,2	kJ: 1599 kcal: 382,1
Menü 2 vegetarisch	Tortellini Ricotta-Spinat G,W,M Basilikum-Pesto M,Schf,H1 Coleslaw (amerikanischer Kraut-Karottensalat) E,M,3	veg. Schnitzel (auf Milchbasis; paniert) G,W,H,E,M,4 Joghurtremoulade E,M,5 Salzkartoffeln Gurkensalat mit Joghurt M	Karottensuppe M Weizenbrötchen (Bio) G,W	Vollkorn-Fusilli (BIO) G,W Frischkäsesoße Eisbergsalat Joghurtdressing M	Überback. Brokkoli G,W,M Dampfkartoffeln Karotten-Apfel-Salat
	kJ: 3149 kcal: 752,5	kJ: 1494 kcal: 357,0	kJ: 982 kcal: 234,6	kJ: 1839 kcal: 439,6	kJ: 1215 kcal: 290,3
Dessert	Obstkorb (Bio) G	Vanillequark M	Bioobst (voraussichtlich) G	Grießpudding G,W,M	Bioobst (voraussichtlich) G
	kJ: 255 kcal: 61,0	kJ: 309 kcal: 73,8	kJ: 678 kcal: 162,0	kJ: 348 kcal: 83,3	kJ: 348 kcal: 83,2

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!