










Speiseplan

KW 17 | 20.04. bis 24.04.2026

Grundschulen Mömbris



	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag
Menü 1 <i>DGE-Linie</i>	Pizza "Margherita" G,W,M Coleslaw (amerikanischer Kraut-Karottensalat) E,M,3	Hähnchenbrüstchen  M,Sr Paprikasoße G,W,Sr Couscous Grüne Bohnen	Vollkornspaghetti (BIO)  G,W Tomatensoße Sr Reibekäse M Eisbergsalat French Dressing E,M,Sf	Fischstäbchen (Seelachs)  G,W,F paniert) Kartoffelstampf M Rahmspinat G,W,M,3,4	Veggie-Gulasch (mit veg. Würfelchen auf Milchbasis) G,W,H,E,M,Sr,4 Parboiled Reis (Bio)  M Gurkensalat mit Joghurt
	kj: 2108 kcal: 503,8	kj: 1518 kcal: 362,7	kj: 1669 kcal: 399,0	kj: 1861 kcal: 444,7	kj: 1507 kcal: 360,2
Menü 2 <i>vegetarisch</i>	Fusilli (BIO)  G,W Basilikum-Pesto M,Schf,H1 Coleslaw (amerikanischer Kraut-Karottensalat) E,M,3	veg. Steak (auf Milchbasis) G,W,H,E,M,4 Paprikasoße M,Sr Couscous G,W,Sr Grüne Bohnen	Vollkornspaghetti (BIO)  G,W Champignonragout G,W,M Eisbergsalat French Dressing E,M,Sf	Rote-Bete-Sticks (paniert) G,W,M Kartoffelstampf M Rahmspinat G,W,M,3,4	Brokkoli-Kartoffel-Gratin M,Sr,Sw Gurkensalat mit Joghurt M
	kj: 2405 kcal: 574,8	kj: 1611 kcal: 384,9	kj: 1602 kcal: 382,9	kj: 1581 kcal: 377,9	kj: 1186 kcal: 283,5
Dessert	Obstkorb (Bio) 	Apfel-Zimtquark M,3	Bioobst (voraussichtlich) 	Schokoladenpudding M	Obst (voraussichtlich Bananen)
	kj: 255 kcal: 61,0	kj: 287 kcal: 68,7	kj: 348 kcal: 83,2	kj: 278 kcal: 66,4	kj: 715 kcal: 171,0

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!