


Speiseplan

KW 19 | 04.05. bis 08.05.2026

Grundschulen Mömbris



	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag
Menü 1 <i>DGE-Linie</i>	Rahmsoße Knöpfe Gurkensalat <small>G,W,M,Sr G,W,E</small>	Backfisch - (Seelachs paniert) Salzkartoffeln Rahmbrokkoli <small>G,W,F G,W,M</small>	Gemüse-Köttbullar (Erbsen/Mais) Tomatensoße Parboiled Reis Bio Paprikasalat Vinaigrette <small>E Sr Sf,Sw,8</small>	Vollkorn-Fusilli (BIO) Rote Linsen - Bolognese Reibekäse Eisbergsalat Joghurtdressing <small>G,W M M</small>	Hähnchenschenkel Ketchup Dampfkartoffeln Kaisergemüse (Brokkoli, Karotte, Blumenkohl) <small>Sr</small>
	kJ: 1797 kcal: 429,6	kJ: 1207 kcal: 288,6	kJ: 1486 kcal: 355,3	kJ: 1988 kcal: 475,2	kJ: 1938 kcal: 463,1
Menü 2 <i>vegetarisch</i>	Gemüse-Kartoffel-Gratin (Blumenkohl, Brokkoli, Karotte) Gurkensalat <small>M,Sr,Sw</small>	Spargelcremesuppe Croutons Weizenbrötchen <small>G,W,M G,W G,W</small>	Ofengemüse (Paprika, Zucchini, Champignons) Schnittlauchdip Parboiled Reis (Bio) <small>M</small>	Vollkorn-Fusilli (BIO) Basilikumsoße Reibekäse Eisbergsalat Joghurtdressing <small>G,W G,W,M M M</small>	Veggiefrikassee (mit veg. Würfelchen auf Milchbasis) Dampfkartoffeln Kaisergemüse (Brokkoli, Karotte, Blumenkohl) <small>G,W,H,E,M,4</small>
	kJ: 1165 kcal: 278,3	kJ: 1697 kcal: 405,6	kJ: 1386 kcal: 331,2	kJ: 2018 kcal: 482,3	kJ: 1128 kcal: 269,6
Dessert	Obstkorb (Bio) <small>BIO</small>	Erdbeer-Rhabarberquark <small>M</small>	Bioobst (voraussichtlich) <small>BIO</small>	Vanillejoghurt <small>M</small>	Obst (voraussichtlich Honigmelone)
	kJ: 255 kcal: 61,0	kJ: 317 kcal: 75,8	kJ: 348 kcal: 83,2	kJ: 290 kcal: 69,4	kJ: 33 kcal: 7,9

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!