











Speiseplan

KW 21 | 18.05. bis 22.05.2026

Grundschulen Mömbris



	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag
Menü 1 DGE-Linie	Rindergulasch  M,Sr Hörnchennudeln (BIO)  G,W Farmersalat (Kraut/Karotte/Mais) E,M	Hokifilet (mehliert, gebraten)  G,W,F,M,Sf Salzkartoffeln Rahmspinat G,W,M,3,4	Vollkorn-Fusilli (BIO)  G,W Grünkern-Bolognese G,W,Sr Reibekäse M Gurkensalat mit Joghurt M	Linsencurry M,Sr,Sw,8 Parboiled Reis (Bio)  Blattsalat Rahmdressing M	Gemüsefrikadellchen (Möhren, Pastinaken, Erbsen) G,W,E Kräuterdip M Dampfkartoffeln Maisgemüse natur
	kj: 2359 kcal: 563,9	kj: 1240 kcal: 296,3	kj: 1942 kcal: 464,1	kj: 1827 kcal: 436,6	kj: 1090 kcal: 260,4
Menü 2 vegetarisch	Hörnchennudeln (BIO)  G,W Mexikanische Soße (Mais/Bohnen/Paprika) M,Sr Farmersalat (Kraut/Karotte/Mais) E,M	Gemüsesuppe (Karotte, Lauch, Sellerie) Sr mit Buchstabennudeln G,W,E Weizenbrötchen G,W	Vollkorn-Fusilli (BIO)  G,W Tomatenpesto M,Schf,H1 Reibekäse M Gurkensalat mit Joghurt M	veg. Steak (auf Milchbasis) G,W,H,E,M,4 Paprikasoße M,Sr Salzkartoffeln Blattsalat Rahmdressing M	Schupfnudeln G,W,E Frischkäsesoße G,W,M Rohkost (Gurke/Karotte)
	kj: 2069 kcal: 494,4	kj: 1387 kcal: 331,6	kj: 1772 kcal: 423,6	kj: 1207 kcal: 288,5	kj: 2636 kcal: 629,9
Dessert	Obstkorb (Mischware)	Erdbeerquark M	Bioobst (voraussichtlich) 	Vanillepudding M	Bioobst (voraussichtlich) 
	kj: 204 kcal: 48,8	kj: 286 kcal: 68,3	kj: 678 kcal: 162,0	kj: 264 kcal: 63,0	kj: 306 kcal: 73,2

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!