










Speiseplan

KW 24 | 08.06. bis 12.06.2026

Grundschulen Mömbris



	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag
Menü 1 DGE-Linie	Nudel - Putenschinken - Auflauf Gurkensalat  G,W,M,1,2,3,4	Gemüse-Nuggets (Mais, Karotte, Pastinake; paniert) Salzkartoffeln Rahmbrokkoli G,W,M	Lachs - Tomatenrahmsauce  F,M,Sr Vollkorn-Penne (BIO)  G,W Blattsalatsmischung Kräutervinaigrette Sf,Sw,8	Linsensuppe (Karotte, Sellerie, Lauch) Sr Körnerbrötchen G,W,R,Ge,H,Ss	Falafelbällchen (aus Kichererbsen) G,W Parboiled Reis Bio  Erbsen - Karotten a la Creme G,W,M
	kj: 1801 kcal: 430,5	kj: 1776 kcal: 424,5	kj: 2049 kcal: 489,8	kj: 1688 kcal: 403,3	kj: 1463 kcal: 349,6
Menü 2 vegetarisch	"Mac and Cheese" (Nudelauf mit Bio-Makkaroni) Gurkensalat G,W,M,1	veg. Bratwurst (auf Jackfruit-Basis) Salzkartoffeln Rahmbrokkoli G,W,M	Vollkorn-Penne (BIO)  G,W Grüne Pestosoße E,M,Schf,H1,2 Blattsalatsmischung Kräutervinaigrette Sf,Sw,8	Gemüsegulasch (Zucchini, Karotte) M,Sr Dampfkartoffeln Karottensalat	Milchreis M Apfelmus 3 Zimtucker Rohkost (Karotte/Paprika)
	kj: 2013 kcal: 481,1	kj: 1198 kcal: 286,3	kj: 2830 kcal: 676,3	kj: 1146 kcal: 274,0	kj: 1773 kcal: 423,8
Dessert	Obstkorb (Bio) 	Bananenquark M,3	Bioobst (voraussichtlich) 	Vanillepudding M	Bioobst (voraussichtlich) 
	kj: 255 kcal: 61,0	kj: 334 kcal: 79,9	kj: 306 kcal: 73,2	kj: 264 kcal: 63,0	kj: 678 kcal: 162,0

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!