


# Speiseplan

KW 28 | 06.07. bis 10.07.2026

Grundschulen Mömbris



	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag
<b>Menü 1</b> DGE-Linie	<b>Gnocchi</b> <b>Rahmsoße</b> <b>Karottensalat</b>	<b>Hähnchenschnitzelchen (paniert)</b> <b>Salzkartoffeln</b> <b>Rahmblumenkohl</b>	<b>Veggie-Gulasch (mit Sojastreifen)</b> <b>Parboiled Reis (Bio)</b> <b>Blattsalat</b> <b>Honig-Senfdressing</b>	<b>Lachs-Sahnesoße</b> <b>Vollkorn-Penne (Bio)</b> <b>Erbsengemüse</b>	<b>Kartoffelgratin</b> <b>Paprikasalat</b> <b>Vinaigrette</b>
	kj: 2427 kcal: 580,1	kj: 1178 kcal: 281,6	kj: 1986 kcal: 474,6	kj: 1941 kcal: 464,0	kj: 1359 kcal: 324,9
<b>Menü 2</b> vegetarisch	<b>Kartoffel-Lauchsuppe</b> <b>Körnerbrötchen</b>	<b>veg. Schnitzel (auf Milchbasis; paniert)</b> <b>Salzkartoffeln</b> <b>Rahmblumenkohl</b>	<b>Gemüse-Kokoscurry (Zucchini/Karotte/Paprika)</b> <b>Parboiled Reis (Bio)</b> <b>Blattsalat</b> <b>Honig-Senfdressing</b>	<b>Vollkorn-Penne (Bio)</b> <b>Frischkäsesoße</b> <b>Erbsengemüse</b>	<b>Käsespätzle</b> <b>Röstzwiebel</b> <b>Paprikasalat</b> <b>Vinaigrette</b>
	kj: 1532 kcal: 366,1	kj: 1238 kcal: 296,0	kj: 1703 kcal: 407,0	kj: 1892 kcal: 452,2	kj: 2350 kcal: 561,6
<b>Dessert</b>	<b>Obstkorb (Bio)</b>	<b>Erdbeerquark</b>	<b>Obst (voraussichtlich Nektarine)</b>	<b>Kuhpudding (Vanille/Schoko)</b>	<b>Bioobst (voraussichtlich)</b>
	kj: 255 kcal: 61,0	kj: 286 kcal: 68,3	kj: 335 kcal: 80,1	kj: 276 kcal: 66,1	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!