










Speiseplan

KW 30 | 20.07. bis 24.07.2026

Grundschulen Mömbris



	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag
Menü 1 DGE-Linie	Nudel - Putenschinken - Auflauf  G,W,M,1,2,3,4 Farmersalat (Kraut/Karotte/Mais) E,M	Gemüse-Nuggets (Mais, Karotte, Pastinake; paniert) G,W,M Salzkartoffeln G,W,M Rahmbrokkoli G,W,M	Lachs - Tomatenrahmsauce  F,M,Sr Vollkorn-Penne (BIO)  G,W Blattsalat Kräutervinaigrette Sf,Sw,8	Rote Linsensuppe (Karotte, Sellerie, Lauch) Sr,3 Weizenbrötchen G,W	Falafelbällchen (aus Kichererbsen) G,W Schnittlauchdip M Parboiled Reis Bio  Maisgemüse natur
	kj: 2049 kcal: 489,8	kj: 1776 kcal: 424,5	kj: 2033 kcal: 485,9	kj: 1237 kcal: 295,6	kj: 1536 kcal: 367,0
Menü 2 vegetarisch	"Mac and Cheese" (Nudelauf mit Bio-Makkaroni) G,W,M,1 Farmersalat (Kraut/Karotte/Mais) E,M	Polentatasche (Spinat/Käse) G,W,M Salzkartoffeln G,W,M Rahmbrokkoli G,W,M	Vollkorn-Penne (BIO)  G,W Tomatenrahmsauce M,Sr Blattsalat Kräutervinaigrette Sf,Sw,8	Blumenkohl-Kartoffel-Gratin M,Sr,Sw Karottensalat	Gemüse-Sahnesoße (Karotte/Lauch/Sellerie) G,W,E,M,Sr,4 Parboiled Reis (Bio)  Maisgemüse natur
	kj: 2261 kcal: 540,4	kj: 1294 kcal: 309,2	kj: 1814 kcal: 433,4	kj: 1371 kcal: 327,8	kj: 1614 kcal: 385,7
Dessert	Obstkorb (Bio) 	Kirschquark M	Obst (voraussichtlich Pfirsiche)	Grießpudding G,W,M	Bioobst (voraussichtlich) 
	kj: 255 kcal: 61,0	kj: 295 kcal: 70,5	kj: 206 kcal: 49,2	kj: 348 kcal: 83,3	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!