# Speiseplan

Grundschulen Mömbris

KW 51 | 14.12. bis 18.12.2026

| | Montag | Dienstag | Mittwoch | Donnerstag | Freitag |
|---|---|---|---|---|---|
| **Menü 1**<br>DGE-Linie | **Hähnchengeschnetzeltes** M,Sr<br>**Dampfkartoffeln (Bio)** 3<br>**Baby-Möhren** | **Vollkorn-Fusilli (BIO)** G,W<br>**Grünkern-Bolognese** G,W,Sr<br>**Reibekäse** M<br>**Gurkensalat mit Joghurt** M | **Linsencurry** M,Sr,Sw,8<br>**Parboiled Reis (Bio)**<br>**Blumenkohl natur** | **Hokifilet (mehliert, gebraten)** G,W,F,M,Sf<br>**Dillsoße** G,W,M<br>**Salzkartoffeln**<br>**Blattsalatmischung**<br>**Rahmdressing** M | **Hörnchennudeln (BIO)** G,W<br>**Rahmsoße** G,W,M,Sr<br>**Karotten-Apfel-Salat** |
| | kJ: 1117 kcal: 267,0 | kJ: 1942 kcal: 464,1 | kJ: 1699 kcal: 406,0 | kJ: 1402 kcal: 335,0 | kJ: 2052 kcal: 490,5 |
| **Menü 2**<br>vegetarisch | **Veget. Geschnetzeltes (auf Sojabasis) in Sahnesoße** S,M<br>**Dampfkartoffeln (Bio)** 3<br>**Baby-Möhren** | **Vollkorn-Fusilli (BIO)** G,W<br>**Kräuter-Käsesoße** G,W,M<br>**Gurkensalat mit Joghurt** M | **Maronen-Champignonsuppe** M<br>**Körnerbrötchen** G,W,R,Ge,H,Ss | **Polentatasche (Spinat/Käse)** G,W,M<br>**Dillsoße** G,W,M<br>**Salzkartoffeln**<br>**Blattsalatmischung**<br>**Rahmdressing** M | **Überback. Blumenkohl** G,W,M<br>**Dampfkartoffeln**<br>**Karotten-Apfel-Salat** |
| | kJ: 1334 kcal: 318,9 | kJ: 1941 kcal: 463,8 | kJ: 2252 kcal: 538,3 | kJ: 1481 kcal: 353,9 | kJ: 1148 kcal: 274,4 |
| **Dessert** | **Apfelquark** M,3 | **Obst (voraussichtlich Kiwi)** | **Buttermilchdessert (Mango/Maracuja)** M | **Bioobst (voraussichtlich** | **Schokoladenpudding** M |
| | kJ: 287 kcal: 68,7 | kJ: 158 kcal: 37,8 | kJ: 290 kcal: 69,3 | kJ: 678 kcal: 162,0 | kJ: 278 kcal: 66,4 |

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!**