

Menüplan

Nährwerte je 100g

Name der Schule



KW 18	Montag 27.04.2026	Dienstag 28.04.2026	Mittwoch 29.04.2026	Donnerstag 30.04.2026	Freitag 01.05.2026
0 Hauptkomponente M1	Hähnchen Gyros ^{A,A1} , EW: 17,9 Fett: 4,1 gesFS: 0,7 KH: 3,6 KS: 1,5 Kcal/KJ: 124/518	Linseneintopf ^{L,O,3,5} , EW: 2,9 Fett: 0,5 gesFS: 0,1 KH: 7,7 KS: 0,3 Kcal/KJ: 51/212	Schupfnudel- Gemüsepfanne ^{A,A1,C} , EW: 5,0 Fett: 3,1 gesFS: 0,4 KH: 28,8 KS: 1,1 Kcal/KJ: 168/703	Kartoffel-Lachs Auflauf (Ratatouille) ^{D,G,L} , EW: 5,0 Fett: 3,9 gesFS: 1,6 KH: 7,4 KS: 0,5 Kcal/KJ: 97/408	
Sauce M1	Tzaziki ^G , EW: 5,7 Fett: 2,2 gesFS: 1,0 KH: 3,6 KS: 0,5 Kcal/KJ: 64/266	Fladenbrot ^{A,A1,N} , EW: 8,2 Fett: 1,2 gesFS: 0,3 KH: 48,8 KS: 0,7 Kcal/KJ: 242/1013	Kräutersauce hell ^{G,1} , EW: 1,8 Fett: 3,2 gesFS: 1,5 KH: 3,7 KS: 0,7 Kcal/KJ: 50/211		
Beilage M1	Vollkornreis gekocht EW: 3,1 Fett: 0,9 gesFS: 0,2 KH: 29,6 KS: 1,0 Kcal/KJ: 141/589	Graubrot Scheibe ^{A,A1,A2,A3,A4} , EW: 7,7 Fett: 4,9 gesFS: 0,8 KH: 38,0 KS: 1,0 Kcal/KJ: 241/1008			
Gemüse Beilage M1	Krautsalat ³ , EW: 1,2 Fett: 1,9 gesFS: 0,1 KH: 6,9 KS: 1,6 Kcal/KJ: 55/228			Sahne-Gurkensalat ^G , EW: 1,0 Fett: 0,7 gesFS: 0,4 KH: 2,6 KS: 0,3 Kcal/KJ: 22/90	
0 Hauptkomponente M2	Vegetarisches Gyros ^G , EW: 10,8 Fett: 4,5 gesFS: 1,1 KH: 2,9 KS: 0,9 Kcal/KJ: 106/443	Bohngulasch ^L , EW: 2,8 Fett: 2,0 gesFS: 0,4 KH: 7,3 KS: 0,7 Kcal/KJ: 62/261	Vegetarische Köttbullar ^C , EW: 4,9 Fett: 4,0 gesFS: 0,5 KH: 22,0 KS: 1,8 Kcal/KJ: 149/623	Rigatoni al Forno ^{A,A1,G,L} , EW: 5,8 Fett: 3,7 gesFS: 1,5 KH: 18,0 KS: 0,9 Kcal/KJ: 130/545	
Sauce M2	Tzaziki ^G , EW: 5,7 Fett: 2,2 gesFS: 1,0 KH: 3,6 KS: 0,5 Kcal/KJ: 64/266		Preiselbeer Rahmsauce (vegetarisch) ^G , EW: 0,1 Fett: 0,1 gesFS: 0,0 KH: 1,7 KS: 0,2 Kcal/KJ: 8/32		
Beilage M2	Vollkornreis gekocht EW: 3,1 Fett: 0,9 gesFS: 0,2 KH: 29,6 KS: 1,0 Kcal/KJ: 141/589	Bio Penne gekocht (DE- ÖKO-006) ^{A,A1} , EW: 6,1 Fett: 0,6 gesFS: 0,2 KH: 36,1 KS: 1,0 Kcal/KJ: 178/746	Kartoffelpüree ^{G,1} , EW: 1,4 Fett: 1,4 gesFS: 0,8 KH: 3,4 KS: 0,4 Kcal/KJ: 33/139		

Menüplan

Nährwerte je 100g

KW 18	Montag 27.04.2026	Dienstag 28.04.2026	Mittwoch 29.04.2026	Donnerstag 30.04.2026	Freitag 01.05.2026
Gemüse Beilage M2	Krautsalat ³ EW: 1,2 Fett: 1,9 gesFS: 0,1 KH: 6,9 KS: 1,6 Kcal/KJ: 55/228 <input type="checkbox"/>	Maissalat EW: 2,1 Fett: 8,5 gesFS: 0,9 KH: 12,3 KS: 0,8 Kcal/KJ: 139/580 <input type="checkbox"/>	Blumenkohlgemüse ¹ EW: 2,3 Fett: 1,6 gesFS: 0,7 KH: 3,0 KS: 0,7 Kcal/KJ: 36/151 <input type="checkbox"/>	Sahne-Gurkensalat ⁶ EW: 1,0 Fett: 0,7 gesFS: 0,4 KH: 2,6 KS: 0,3 Kcal/KJ: 22/90 <input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
0 Pasta (Pastabar)	<input type="checkbox"/>	Farfalle gekocht ^{A,A1} EW: 6,0 Fett: 1,5 gesFS: 0,2 KH: 35,5 KS: 1,0 Kcal/KJ: 183/767 <input type="checkbox"/>	grüne Bandnudeln ^{A,A1} EW: 6,0 Fett: 1,5 gesFS: 0,2 KH: 36,0 KS: 0,1 Kcal/KJ: 185/772 <input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Sauce (Pastabar)	<input type="checkbox"/>	Helle Broccolisauce mit Tomatenwürfel ^{G,1} EW: 2,1 Fett: 2,4 gesFS: 1,2 KH: 3,4 KS: 0,6 Kcal/KJ: 44/184 <input type="checkbox"/>	Tomatensauce frisch ^L EW: 0,9 Fett: 1,6 gesFS: 0,3 KH: 3,8 KS: 0,6 Kcal/KJ: 35/145 <input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Käse (Pastabar)	<input type="checkbox"/>	Parmesan ^{G,1,2} EW: 35,6 Fett: 25,8 gesFS: 16,7 KH: 0,1 KS: 1,6 Kcal/KJ: 374/1565 <input type="checkbox"/>	Parmesan ^{G,1,2} EW: 35,6 Fett: 25,8 gesFS: 16,7 KH: 0,1 KS: 1,6 Kcal/KJ: 374/1565 <input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Beilagen/Blatt salat	<input type="checkbox"/>	Maissalat EW: 2,1 Fett: 8,5 gesFS: 0,9 KH: 12,3 KS: 0,8 Kcal/KJ: 139/580 <input type="checkbox"/>	Blattsalat EW: 1,0 Fett: 0,2 gesFS: 0,0 KH: 1,6 KS: 0,0 Kcal/KJ: 13/54 <input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Dressing 1	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	Salatsauce American ^{A,A1,C,M,1} EW: 0,5 Fett: 30,1 gesFS: 2,3 KH: 5,8 KS: 1,4 Kcal/KJ: 298/1248 <input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Dressing 2	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	Salatsauce Balsamico ^{G,M,O,1,5} EW: 0,3 Fett: 43,5 gesFS: 3,3 KH: 13,6 KS: 2,7 Kcal/KJ: 452/1891 <input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>

KW 18	Montag 27.04.2026	Dienstag 28.04.2026	Mittwoch 29.04.2026	Donnerstag 30.04.2026	Freitag 01.05.2026
Dressing 3			Salatsauce Italian (klar) ^M EW: 0,2 Fett: 10,5 gesFS: 0,8 KH: 9,5 KS: 2,2 Kcal/KJ: 135/564		
Dessert 1	Apfel EW: 0,3 Fett: 0,0 gesFS: 0,0 KH: 14,4 KS: 0,0 Kcal/KJ: 61/255	Pflaume EW: 0,6 Fett: 0,2 gesFS: 0,0 KH: 10,2 KS: 0,0 Kcal/KJ: 45/188	Heidelbeerjoghurt ^G EW: 5,4 Fett: 1,8 gesFS: 1,2 KH: 8,1 KS: 0,1 Kcal/KJ: 76/316	Trauben EW: 0,7 Fett: 0,3 gesFS: 0,1 KH: 15,2 KS: 0,0 Kcal/KJ: 70/293	
1 Zusatzbestell ung Beilage		Farfalle gekocht ^{A,A1} EW: 6,0 Fett: 1,5 gesFS: 0,2 KH: 35,5 KS: 1,0 Kcal/KJ: 183/767	grüne Bandnudeln ^{A,A1} EW: 6,0 Fett: 1,5 gesFS: 0,2 KH: 36,0 KS: 0,1 Kcal/KJ: 185/772		

Menüplan

Nährwerte je 100g

Allergene

A - Gluten
A1 - Weizen
A2 - Roggen
A3 - Gerste
A4 - Hafer
A5- Dinkel
A6 - Kamut
H - Nuss
H1 - Haselnuss
H2 - Mandel
H3 - Walnuss
H4 - Paranuss
H5 - Pecannuss
H6 - Pistazie
H7 - Cashew-Kern
H8 - Macadamianuss
H9 - Queensland-Nuss
B - Krebstiere
C - Eier
D - Fische
E - Erdnüsse
F -Sojabohnen
G - Milch
L - Sellerie
M - Senf
N - Sesam
O - Schwefel
P - Lupine
B - Weichtiere

Eigenschaften



Vegetarisch



Qualitätsstandard nach DGE

Deklarierte Stoffe:

1 - mit Farbstoff
2 - mit Konservierungsstoff
3 - mit Antioxidationsmittel
4 - mit Geschmacksverstärker
5 - geschwefelt
6 - geschwärzt
7 - gewachst
8 - mit Phosphat
9 - mit Süßungsmitteln
10 - Phenylalaninquelle
11 - kann abführend wirken