

für die Schulen in Maikammer

KW 42 | 16.10. bis 20.10.2023

Die Menü-Linie 1 (mit Dessert) entspricht dem „DGE-Qualitätsstandard für die Verpflegung in Schulen“. Diese wurde von der Deutschen Gesellschaft für Ernährung e.V. (DGE) zertifiziert und mit dem

DGE-Logo  ausgezeichnet.



veggietag

El Tucano
SCHULCATERING

Montag

Dienstag

Mittwoch

Freitag

Menü 1
DGE-Linie

Gnocchi
Putenstreifen in
Rahmsoße
Karottensalat

G,W,E
G,W,M,Sr

kj: 2594 kcal: 620,1

Fischnuggets (Seelachs)
Salzkartoffeln
Rahmspinat

G,W,F,M,4
G,W,M,3,4

kj: 1406 kcal: 335,9

Linsen-Lasagne
Eisbergsalat
Vinaigrette

G,W,E,M,Sr
Sf,Sw,8

kj: 2009 kcal: 480,1

Veggiefrikassee (mit veg.
Würfelchen auf Milchbasis)
Naturreis Bio
Erbsen - Karottengemüse

G,W,H,E,M,4
G,W,M

kj: 1418 kcal: 339,0

Pizza "Margherita"
Gurkensalat

G,W,M

kj: 1774 kcal: 423,9

Menü 2
bunt gemixte
Alternative

Gnocchi
Mangoldsoße
Karottensalat

G,W,E
G,W,M

kj: 2317 kcal: 553,8

Gemüsefrikadellchen
(Möhren, Pastinaken,
Erbsen)
Salzkartoffeln
Rahmspinat

G,W,E
G,W,M,3,4

kj: 1049 kcal: 250,7

Lasagne (Rind)
Eisbergsalat
Vinaigrette

G,W,E,M,Sr
Sf,Sw,8

kj: 2008 kcal: 479,8

Pfannkuchen
Apfelmus
Zimtucker
Rohkoststicks Paprika

G,W,E,M
3

kj: 2282 kcal: 545,5

Pizza "Geflügelsalami"
Gurkensalat

G,W,M,1,2,3

kj: 1943 kcal: 464,5

Menü 3
glutenfrei
lactosefrei

*Spuren von Gluten/Lactose können enthalten sein

°Putenstreifen in
Rahmsoße
°Salzkartoffeln
°Karottensalat
°Joghurtdessert

M,Sr
M

kj: 2127 kcal: 508,3

°Kabeljau in
Tempurateig
°Röstiecken
°Rahmspinat
°Frischobst

F,4
M

kj: 5295 kcal: 1265,6

°Haschee vom Rind
°Spaghetti
°Eisbergsalat
°Vinaigrette
°Alpro Soja Schoko

Sr
Sf,Sw,8
S

kj: 3226 kcal: 771,1

°Reibekuchen
°Apfelmus
°Rohkoststicks Paprika
°Frischobst

E
3

kj: 2090 kcal: 499,5

°Pizza "Margherita"
°Gurkensalat
°Pudding

S,M
M,1

kj: 2861 kcal: 683,9

Dessert

Orangenquark

M

kj: 329 kcal: 78,7

Frischobst

kj: 204 kcal: 48,8

Aprikosenjoghurt

M,3

kj: 203 kcal: 48,6

Frischobst

kj: 204 kcal: 48,8

Vanillepudding

M

kj: 264 kcal: 63,0

Guten Appetit!

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!**