



für die Schulen in Maikammer
KW 38 | 15.09. bis 19.09.2025



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.

SCHULCATERING	Montag	Dienstag	Mittwoch	Veggie-tag	Freitag
Menü 1 DGE-Linie	Hähnchenschnitzelchen Geflügelsoße. Ofenkartoffeln Baby-Möhren	Lachs-Sahnesoße Salzkartoffeln Erbsengemüse	Vollkorn-Penne (BIO) Basilikumsoße Reibekäse Farmersalat (Kraut/Karotte/Mais)	Veggiefrikassee (mit veg. Würfelchen auf Milchbasis) Parboiled Reis (Bio) Brokkoli	Gemüsefrikadellchen (Möhren, Pastinaken, Erbsen) Paprikasoße Kartoffelstampf Blattsalat
	kj: 1522 kcal: 363,9	kj: 1168 kcal: 279,2	kj: 2283 kcal: 545,7	kj: 1555 kcal: 371,5	kj: 1232 kcal: 294,5
Menü 2 bunt gemixte Alternative	veg. Schnitzel (auf Milchbasis) Rahmsoße Ofenkartoffeln Baby-Möhren	Soja-Nuggets Ketchup Salzkartoffeln Erbsengemüse	Kalbsrahmgulasch Vollkorn-Penne (BIO) Farmersalat (Kraut/Karotte/Mais)	Grießbrei Zimtucker Rohkost (Gurke/Karotte)	Hähnchenschenkel Paprikasoße Kartoffelstampf Blattsalat Honig-Senfdressing
	kj: 1606 kcal: 383,8	kj: 1789 kcal: 427,6	kj: 1999 kcal: 477,7	kj: 1187 kcal: 283,7	kj: 2196 kcal: 524,9
Menü 3 glutenfrei lactosefrei *Spuren von Gluten/Lactose können enthalten sein	°Hähnchenbrustfilet °Rahmsoße °Ofenkartoffeln °Baby-Möhren °Pudding	°Lachs-Sahnesoße °Salzkartoffeln °Erbsengemüse °Frischobst	°Kalbsgulasch °Penne °Farmersalat °Soja-Pudding (Vanille)	°Polenta-Grießbrei °Zimtucker °Rohkost (Gurke/Karotte) °Frischobst	°Rinderhacksteak °Paprikasoße °Kartoffelstampf °Blattsalat °Honig-Senfdressing °Joghurtdessert
	kj: 2208 kcal: 527,7	kj: 1601 kcal: 382,6	kj: 3128 kcal: 747,5	kj: 2314 kcal: 552,9	kj: 2486 kcal: 594,2
Dessert	Erdbeerquark	Obst (voraussichtlich Äpfel)	Vanillepudding	Obst (voraussichtlich Nektarine)	Pfirsichjoghurt
	kj: 286 kcal: 68,3	kj: 538 kcal: 128,6	kj: 264 kcal: 63,0	kj: 355 kcal: 84,8	kj: 266 kcal: 63,7

Guten Appetit!

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!