










# Menüplan vom 16.12.2024 bis 20.12.2024

KW 51	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag
<b>Zertifiziert</b>	<b>Vollkornnudeln mit Thunfisch-Mais-Tomatensoße dazu Reibekäse</b> (F, G, Sel, Wz)  Energie 712,7 kcal, 2981,9 kJ, Eiweiß 37,8 g, Kohlenhydrate 74,6 g, Zucker 13,7 g, Fett 25,8 g, Gesättigte Fettsäuren 5,51 g, Ballaststoffe 13,3 g, Salz 2,04 g 	<b>Karotten-Kokossuppe *** Pfannkuchen mit Vanillesoße</b> (Ei, G, Lak, Sch, Wz)  Energie 366,5 kcal, 1533,3 kJ, Eiweiß 12,6 g, Kohlenhydrate 47,9 g, Zucker 11,3 g, Fett 13,0 g, Gesättigte Fettsäuren 4,76 g, Ballaststoffe 2,57 g, Salz 1,01 g 	<b>gebackenem Camembert mit Salat, Preiselbeeren und Baguette</b> (G, Lak, Sen, Wz)  Energie 410,6 kcal, 1717,7 kJ, Eiweiß 12,7 g, Kohlenhydrate 40,9 g, Zucker 6,89 g, Fett 20,1 g, Gesättigte Fettsäuren 5,09 g, Ballaststoffe 5,04 g, Salz 1,27 g 	<b>Hähnchenschnitzel mit Kroketten und Tomatendip</b> (Ei, G, Lak, Sen, Wz)  Energie 645,7 kcal, 2701,5 kJ, Eiweiß 24,3 g, Kohlenhydrate 57,2 g, Zucker 10,2 g, Fett 33,8 g, Gesättigte Fettsäuren 12,1 g, Ballaststoffe 7,03 g, Salz 1,97 g 	<b>Gemüseintopf mit Karotten, Erbsen, Zucchini &amp; Nudeln Vollkornbrötchen</b> (Di, G, Haf, Hü, Sel, Ses, Wz)  Energie 321,3 kcal, 1344,2 kJ, Eiweiß 9,73 g, Kohlenhydrate 34,7 g, Zucker 6,36 g, Fett 14,8 g, Gesättigte Fettsäuren 2,14 g, Ballaststoffe 5,06 g, Salz 2,45 g 
<b>Veggie</b>	<b>Spaghetti mit Käsesoße</b> (G, Lak, Sel, Wz)  Energie 965,9 kcal, 4041,1 kJ, Eiweiß 34,6 g, Kohlenhydrate 93,3 g, Zucker 9,44 g, Fett 48,9 g, Gesättigte Fettsäuren 17,6 g, Ballaststoffe 5,82 g, Salz 2,03 g 	<b>Pfannkuchen mit Champignonrahm</b> (Ei, G, Lak, Sch, Wz)  Energie 625,0 kcal, 2615,2 kJ, Eiweiß 16,2 g, Kohlenhydrate 54,6 g, Zucker 8,00 g, Fett 37,3 g, Gesättigte Fettsäuren 18,0 g, Ballaststoffe 3,53 g, Salz 1,32 g 	<b>Gebatene Gnocchi mit Frühlingsgemüse (Karotte, Kohlrabi, Zwiebeln, Kürbiskernen)</b> (G, Sel, Wz)  Energie 372,7 kcal, 1559,5 kJ, Eiweiß 10,6 g, Kohlenhydrate 53,9 g, Zucker 15,3 g, Fett 10,6 g, Gesättigte Fettsäuren 1,45 g, Ballaststoffe 6,69 g, Salz 2,66 g 	<b>Zucchini Picata mit Sprialnudeln dazu Tomatensoße</b> (Ei, G, Wz)  Energie 352,7 kcal, 1475,5 kJ, Eiweiß 13,4 g, Kohlenhydrate 35,5 g, Zucker 5,05 g, Fett 16,5 g, Gesättigte Fettsäuren 4,99 g, Ballaststoffe 2,73 g, Salz 636 mg 	<b>gefüllte Kartoffeltasche mit Tomatensalat und Baguette</b> (G, Lak, Sch, Wz)  Energie 202,0 kcal, 845,2 kJ, Eiweiß 9,40 g, Kohlenhydrate 14,8 g, Zucker 3,50 g, Fett 10,5 g, Gesättigte Fettsäuren 6,30 g, Ballaststoffe 3,96 g, Salz 334 mg 
<b>Dessert</b>	<b>Äpfel</b>  Energie 64,8 kcal, 271,1 kJ, Eiweiß 340 mg, Kohlenhydrate 14,4 g, Zucker 13,2 g, Fett 49,0 mg, Gesättigte Fettsäuren 20,0 mg, Ballaststoffe 2,01 g, Salz 2,50 mg	<b>Obstauswahl</b>  Energie 64,8 kcal, 271,1 kJ, Eiweiß 340 mg, Kohlenhydrate 14,4 g, Zucker 13,2 g, Fett 49,0 mg, Gesättigte Fettsäuren 20,0 mg, Ballaststoffe 2,01 g, Salz 2,50 mg	<b>Vanillepudding</b> (Lak)  Energie 77,9 kcal, 325,9 kJ, Eiweiß 2,74 g, Kohlenhydrate 13,4 g, Zucker 8,83 g, Fett 1,32 g, Gesättigte Fettsäuren 866 mg, Ballaststoffe 25,0 mg, Salz 134 mg	<b>Birnen</b>  Energie 64,8 kcal, 271,1 kJ, Eiweiß 340 mg, Kohlenhydrate 14,4 g, Zucker 13,2 g, Fett 49,0 mg, Gesättigte Fettsäuren 20,0 mg, Ballaststoffe 2,01 g, Salz 2,50 mg	<b>Quarkspeise mit Pflaumen</b> (Lak)  Energie 83,3 kcal, 348,5 kJ, Eiweiß 8,02 g, Kohlenhydrate 4,75 g, Zucker 4,43 g, Fett 3,28 g, Gesättigte Fettsäuren 1,85 g, Ballaststoffe 380 mg, Salz 65,8 mg

## DE-RP-022-05221-B:

Wir verwenden nur Penne, Spirelli, Spaghetti, Hörnchen, Maccaroni, Tortellini, Ravioli, Lasagne, Farfalle, tricolore, Vollkornspiralen, Vollkornspaghetti, Mie-Nudeln, Tofu natur und geräuchert, Sojagranulat sowie Natur-, Rundkorn-, Basmati- und parboiled Reis in Bio-Qualität. Dies wird von der Kontrollstelle (DE-ÖKO-022) überprüft.

Diese zertifizierten Linien entsprechen dem Qualitätsstandard für die Schulverpflegung vom Prüf- & Zertifizierungs-Institut Dr. KAUTZ.



**Zusatzstoffe:** 8-mit Phosphat.

**Allergene:** -kann Gluten enthalten, Di-Dinkel, Ei-Eier und daraus gewonnene Erzeugnisse, F-Fische und daraus gewonnene Erzeugnisse, G-Glutenhaltiges Getreide, sowie daraus hergestellte Erzeugnisse, Lak-Milch und daraus gewonnene Erzeugnisse (einschließlich Laktose), Erzeugnisse, Wz-Weizen.