

Unser Angebot vom 05.05. - 09.05.2025 Schulmensa



	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag
Vor-speise	Weißkrautsalat 	Gewürzgurken 	Laugen-Schinken-Schnitte 	Eisbergsalat American Dressing 	Nudelsalat, vegetarisch
Menü 1	Nürnberger Bratwürstchen mit brauner Sauce, Möhrengemüse und Kartoffelpüree 	Hackbraten mit Blumenkohl in Rahmsauce Kartoffeln 	Spaghetti mit Tomatensahnesauce 	Rindergeschnetzeltes in Paprikarahmsauce Langkornreis 	Leberkäse mit braune Sauce Erbsen und Möhren und Kartoffelpüree
Menü 2	Nudeln und Tomatensauce 	Veganer Kartoffel-Gemüse-Auflauf 	Asia-Reispfanne mit Chinagemüse 	Gegrilltes Gemüse mit Tomatenreis 	Germknödel Pflaumenfüllung Vanillesauce Mohn und Zucker 1:4
Menü 3	Nürnberger Bratwürstchen mit brauner Sauce, Möhrengemüse und Kartoffelpüree 	Veganer Kartoffel-Gemüse-Auflauf 	Nudeln Tomatensahnesauce 	Rindergeschnetzeltes in Paprikarahmsauce Langkornreis 	Leberkäse mit braune Sauce Erbsen und Möhren und Kartoffelpüree
Aktions-menü		sächsische Quarkkeulchen mit Apfelmus 			
Nach-tisch	Waldfruchtjoghurt	Milchreis mit Zimt und Zucker 	Götterspeise Himbeer und Waldmeister mit Vanillesauce	Schokoladenpudding 	Trauben

Wir wünschen guten Appetit

Informationen zu Allergenen und Zusatzstoffen finden Sie an der Ausgabe. Änderungen vorbehalten.

= vegan = vegetarisch = Schwein = Rind

WIR RICHTEN GUTES AN. MIT KOPF UND HERZ.

	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag
Vor-speise	Weißkrautsalat 2, 6 KJ 130 ges.Fs 0.1 g Bst - Kcal 31 KH 4.0 g E 0.7 g F 1.1 g Zucker 3.8 g Salz 0.9 g	Gewürzgurken 1, 5, 27 KJ 39 ges.Fs 0.1 g Bst 0.5 g Kcal 9 KH 1.3 g E 0.5 g F 0.1 g Zucker 0.9 g Salz 0.8 g	Laugen-Schinken-Schnitte 1, 2, 12, 24, 18a KJ 498 ges.Fs 2.6 g Bst 1.3 g Kcal 119 KH 13.2 g E 4.9 g F 5.0 g Zucker 1.1 g Salz 0.6 g	Eisbergsalat American Dressing 20, 27 KJ 104 ges.Fs 0.1 g Bst 0.3 g Kcal 25 KH 1.1 g E 0.3 g F 2.1 g Zucker 0.9 g Salz 0.2 g	Nudelsalat, vegetarisch 1, 20, 24, 27, 18a KJ 7,701 ges.Fs 8.7 g Bst 13.8 g Kcal 1,840 KH 213.2 g E 38.5 g F 90.6 g Zucker 24.7 g Salz 6.5 g
	Nürnberger Bratwürstchen mit brauner Sauce, Möhrengemüse und Kartoffelpüree 2, 12, 24 KJ 2,740 ges.Fs 15.1 g Bst 1.7 g Kcal 655 KH 32.6 g E 18.5 g F 48.9 g Zucker 8.1 g Salz 5.3 g	Hackbraten mit Blumenkohl in Rahmsauce Kartoffeln 2, 4, 10, 24, 27, 29, 18a KJ 10,069 ges.Fs 67.9 g Bst 3.5 g Kcal 2,406 KH 102.6 g E 130.8 g F 162.7 g Zucker 7.9 g Salz 10.9 g	Spaghetti mit Tomatensahnesauce 24, 18a KJ 1,688 ges.Fs 1.3 g Bst 4.4 g Kcal 403 KH 76.4 g E 13.3 g F 4.0 g Zucker 6.8 g Salz 2.7 g	Rindergeschnetzeltes in Paprikarahmsauce Langkornreis 24 KJ 1,727 ges.Fs 4.3 g Bst 2.9 g Kcal 412 KH 55.0 g E 19.6 g F 12.9 g Zucker 3.3 g Salz 2.8 g	Leberkäse mit braune Sauce Erbsen und Möhren und Kartoffelpüree 1, 2, 4, 12, 24 KJ 3,444 ges.Fs 14.1 g Bst 2.5 g Kcal 823 KH 109.3 g E 18.7 g F 33.6 g Zucker 16.7 g Salz 17.4 g
Menü 1	Nudeln und Tomatensauce 18a KJ 1,419 ges.Fs 0.8 g Bst 3.9 g Kcal 339 KH 62.8 g E 10.7 g F 4.3 g Zucker 6.8 g Salz 4.1 g	Veganer Kartoffel-Gemüse-Auflauf 23 KJ 992 ges.Fs 1.3 g Bst 3.4 g Kcal 237 KH 25.1 g E 5.4 g F 11.6 g Zucker 5.4 g Salz 1.5 g	Asia-Reispfanne mit Chinagemüse 1, 26 KJ 1,098 ges.Fs 0.4 g Bst 4.0 g Kcal 262 KH 55.8 g E 6.0 g F 1.1 g Zucker 7.4 g Salz 4.7 g	Gegrilltes Gemüse mit Tomatenreis 24 KJ 860 ges.Fs 1.1 g Bst 5.1 g Kcal 205 KH 21.8 g E 5.2 g F 9.5 g Zucker 6.2 g Salz 15.5 g	Germknödel Pflaumenfüllung Vanillesauce Mohn und Zucker 1:4 4, 20, 24, 18a KJ 3,623 ges.Fs 20.6 g Bst 6.8 g Kcal 866 KH 127.8 g E 18.0 g F 29.9 g Zucker 63.1 g Salz 1.2 g
	Nürnberger Bratwürstchen mit brauner Sauce, Möhrengemüse und Kartoffelpüree 2, 12, 24 KJ 2,740 ges.Fs 15.1 g Bst 1.7 g Kcal 655 KH 32.6 g E 18.5 g F 48.9 g Zucker 8.1 g Salz 5.3 g	Veganer Kartoffel-Gemüse-Auflauf 23 KJ 992 ges.Fs 1.3 g Bst 3.4 g Kcal 237 KH 25.1 g E 5.4 g F 11.6 g Zucker 5.4 g Salz 1.5 g	Nudeln Tomatensahnesauce 24 KJ 1,743 ges.Fs 1.6 g Bst 2.5 g Kcal 416 KH 78.6 g E 8.3 g F 7.1 g Zucker 4.1 g Salz 4.7 g	Rindergeschnetzeltes in Paprikarahmsauce Langkornreis 24 KJ 1,727 ges.Fs 4.3 g Bst 2.9 g Kcal 412 KH 55.0 g E 19.6 g F 12.9 g Zucker 3.3 g Salz 2.8 g	Leberkäse mit braune Sauce Erbsen und Möhren und Kartoffelpüree 1, 2, 4, 12, 24 KJ 3,444 ges.Fs 14.1 g Bst 2.5 g Kcal 823 KH 109.3 g E 18.7 g F 33.6 g Zucker 16.7 g Salz 17.4 g
Menü 2		sächsische Quarkkeulchen mit Apfelmus 2, 20, 24, 18a KJ 9,729 ges.Fs 9.8 g Bst 24.0 g Kcal 2,325 KH 415.9 g E 60.2 g F 45.6 g Zucker 248.4 g Salz 5.4 g			
Menü 3					
Aktions-menü					

Deklarationspflichtige Allergene

18. Gluten; 20. Ei; 24. Milch; 18a. Weizen und Weizenerzeugnisse (wie Dinkel & Khorasan-Weizen; 23. Soja; 26. Sellerie; 27. Senf; 29. Schwefeldioxid und Sulfite;

Deklarationspflichtige Zusatzstoffe

1. mit Konservierungsstoff; 2. mit Antioxidationsmittel; 4. mit Farbstoff; 5. mit einer Zuckerart u. Süßungsmittel; 6. mit Zucker(n) und Süßungsmittel(n); 10. geschwefelt; 12. mit Phospat;

In unserer Küche werden alle Arten von Lebensmitteln und somit auch Allergene verarbeitet. Trotz aller Vorsichtsmaßnahmen kann ein Übergang von Spuren dieser Stoffe auf andere Lebensmittel nicht vollkommen ausgeschlossen werden.

Kürzel der Nährwerte

KJ: Energie KJ; Kcal: Energie Kcal; F: Fett; ges.Fs: davon gesättigte Fettsäuren; KH: Kohlenhydrate; Zucker: davon Zucker; Bst: Ballaststoffe; E: Eiweiß; Salz: Salz;

Änderungen vorbehalten.

		Montag			Dienstag			Mittwoch			Donnerstag			Freitag						
Nach- tisch		Waldfruchtjoghurt			Milchreis mit Zimt und Zucker			Götterspeise Himbeer und Waldmeister mit Vanillesauce			Schokoladenpudding			Trauben						
		1, 4, 24			24			4, 24			24									
	KJ	313 ges.Fs	0.1 g Bst	0.1 g	KJ	396 ges.Fs	1.0 g Bst	0.5 g	KJ	477 ges.Fs	2.6 g Bst	-	KJ	441 ges.Fs	2.8 g Bst	0.8 g	KJ	224 ges.Fs	0.0 g Bst	1.2 g
	Kcal	74 KH	15.5 g E	2.7 g	Kcal	94 KH	18.1 g E	2.1 g	Kcal	114 KH	19.4 g E	1.5 g	Kcal	105 KH	14.6 g E	2.5 g	Kcal	53 KH	11.7 g E	0.5 g
	F	0.2 g Zucker	15.5 g Salz	0.1 g	F	1.5 g Zucker	11.8 g Salz	0.1 g	F	3.2 g Zucker	18.6 g Salz	0.1 g	F	4.2 g Zucker	14.5 g Salz	0.1 g	F	0.2 g Zucker	11.6 g Salz	0.0 g

Deklarationspflichtige Allergene

18. Gluten; 20. Ei; 24. Milch; 18a. Weizen und Weizenerzeugnisse (wie Dinkel & Khorasan-Weizen; 23. Soja; 26. Sellerie; 27. Senf; 29. Schwefeldioxid und Sulfite;

Deklarationspflichtige Zusatzstoffe

1. mit Konservierungsstoff; 2. mit Antioxidationsmittel; 4. mit Farbstoff; 5. mit einer Zuckerart u. Süßungsmittel; 6. mit Zucker(n) und Süßungsmittel(n); 10. geschwefelt; 12. mit Phosphat;

In unserer Küche werden alle Arten von Lebensmitteln und somit auch Allergene verarbeitet. Trotz aller Vorsichtsmaßnahmen kann ein Übergang von Spuren dieser Stoffe auf andere Lebensmittel nicht vollkommen ausgeschlossen werden.

Kürzel der Nährwerte

KJ: Energie KJ; Kcal: Energie Kcal; F: Fett; ges.Fs: davon gesättigte Fettsäuren; KH: Kohlenhydrate; Zucker: davon Zucker; Bst: Ballaststoffe; E: Eiweiß; Salz: Salz;

Änderungen vorbehalten.