



Schul-Catering



SPEISEKARTE | 20.04. – 24.04.2026 | KW 17

| | Montag | Dienstag | Mittwoch | Donnerstag | Freitag |
|-----------------------------------|--|---|--|--|--|
| Fit Menü | Brokkolicremesuppe mit Baguette und Reis a1,c,i | Hot Dogs zum Selberbauen 1,2,3,5,8,a1,b,c,d,h,i,j,m | Rinder- Geschnetzeltes in Käsesoße dazu Gnocchi a1,b,c,d,h,j | Vollkorn Penne mit Tomatensoße und geriebenem Käse 1,2,a1,c | Lachsfilet gedämpft mit Drillingen dazu Rahmspinat a1,b,c,d,e,h,j |
| Veggie Menü vegetarisch | Spiralnudeln mit Karottenbolognese a1,b | Bunter Kartoffeleintopf (Lauch, Karotte, Sellerie) mit Baguette a1,i | Maisgrieß-Vanilleschnitte mit Kirschkompott c,d,h,i,j | Vegetarisches Geschnetzeltes mit Paprika dazu Reis a1,b,c,d,h,j | Schupfnudel- Gemüsepfanne in Sahnesoße a1,b |
| Trend Menü | Backkartoffel mit Sour Creme und Hähnchenstreifen a1,a2,a3,a4,c,d | Lahmacun - Halal (Fladenbrot bestrichen mit würzigem Rinderhackfleisch, Zwiebeln und Tomaten) dazu Salat und Zaziki c | Spaghetti Bolognese mit frischem Parmesan 2,a1,b,c,d | Chicken Burger XL mit Rucola, Käse, Tomate, Gurke und Burgersoße 1,b,c | Asia Nudeln mit frischem Gemüse und gebackenem Hähnchenbrustfilet dazu Sojasoße oder süß-saure Soße 2,a1,b,c,d,h,j |

Erzänzend zu dem Fit Menü und Veggie Menü, können sich die Kinder an der Salat- und Obstbar bedienen.

Zusatzstoffe: 1 = mit Farbstoff, 2 = mit Konservierungsstoffen, 3 = mit Antioxidationsmittel, 5 = geschwefelt, 8 = mit Phosphat, 9 = mit Süßungsmitteln

Allergene: a = glutenhaltiges Getreide, a1 = Weizen, a2 = Roggen, a3 = Gerste, a4 = Hafer, b = Eier, c = Milch, einschl. Laktose, d = Sellerie, e = Fisch, f = Erdnüsse, g1 = Mandeln, g2 = Haselnüsse, g3 = Walnüsse, g4 = Kaschunüsse, a5 = Pecannüsse, a6 = Paranüsse, a7 = Pistazien, a8 = Macadamianüsse, h = Senf, i = Sesamsamen, i = Soja, k = Sulfur, m = Lupine