



Schul-Catering

SPEISEKARTE | 17.08. – 21.08.2026 | KW 34



	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag
Fit Menü	Grüne Tortellini mit Käsefüllung dazu Tomatensoße a1,b,c	Hähnchen-geschnetzeltes mit Champignons dazu Kartoffeln a1,b,c,d,h,j	MSC Fischstäbchen (5 Stück) mit Kartoffelpüree und Rahmspinat 3,a1,a2,a3,a4,b,c,d,h,i,j,n	Königsberger Klopse (Rindfleisch) mit Salzkartoffeln und Kapernsoße a1,bc,h,k	Käsespätzle mit Schmelzkäsesoße dazu geriebenen Gouda und Röstzwiebeln 1,a1,b,c,d,h,j
Veggie Menü vegetarisch	Fruchtiges vegetarisches Curry mit Reis a1,d,h	Grüner Bohneneintopf mit Kartoffelwürfel a1,d,h,i	Kartoffel Gnocchi mit Tomaten-Paprikaragout dazu Kräuterquark b,c	Gemüse-Lasagne mit Käse überbacken dazu Sahneseoße a1,b,c	Brokkolicremesuppe mit Kartoffelwürfeln und Baguette a1,i
Trend Menü	Spaghetti Pesto mit Rucolasalat a1,b	Kokos Thaicurry mit Marktgemüse dazu Limonenreis c,l	Penne Rigate mit Arrabiatasoße dazu frisch geriebenen Parmesan 2,a1,b,c	Fish & Chips in der Tüte mit Remouladen Dip 1,5,a1,b,e,h	Hähnchenschnitzel mit Röstkartoffeln dazu gemischter Salat und Dip 1,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, 8 = Phosphaat
 Allergene: a = Glutenhaltiges Getreide, a1 = Weizen, a2 = Roggen, a3 = Gerste, a4 = Hafer, b = Eier, c = Milch, einschl. Laktose, d = Sellerie, e = Fisch, h = Senf, i = Sesamsamen, j = Soja, k = Sulfur, l = Krustentiere