



Schul-Catering



SPEISEKARTE | 10.03. – 14.03.2025 | KW 11

	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag
Fit Menü	<p>Lasagne (Rindfleisch) mit Käse überbacken dazu Tomatensoße</p> <p>1,a1,c,d</p>	<p>Schupfnudeln mit Erbsen und Frischkäsesoße</p> <p>a1,b,d,h,i,j</p>	<p>Lachsfilet gebraten mit Pellkartoffeln dazu Kräuterquark</p> <p>c,e</p>	<p>Hähnchenschnitzel mit Drillingen, Erbsen und Möhren dazu Bratensoße</p> <p>a1,b,c,d,h,j</p>	<p>Tomaten-Cremesuppe mit Reis und Baguette</p> <p>a1,d,h,i,j</p>
Veggie Menü vegetarisch	<p>Rührei mit Rahmspinat und Stampfkartoffeln</p> <p>b,c,d,h,i,j</p>	<p>Kichererbsenbällchen auf Reis mit fruchtiger Currysoße</p> <p>3,a1,b,c,d,h,j</p>	<p>Polenta Käseschnitte auf Wildreis Mischung dazu Tomatensoße</p>	<p>Süßkartoffel-Linsencremesuppe dazu Baguette</p> <p>a1,b,c,d,h,i,j</p>	<p>Bauernauflauf mit Kartoffeln und Ei dazu Ketchup und Kräuterquark</p> <p>b,c</p>
Trend Menü	<p>Gebratener Reis mit Ei und knackigem Gemüse dazu Sojasoße</p> <p>b,d</p>	<p>It's Burger Time dazu Wedges</p>	<p>Gebratene Gnocchi mit Wokgemüse dazu Sour Creme</p> <p>b,c</p>	<p>Rindfleisch Cevapcici mit Tomatenreis dazu Krautsalat und Zaziki</p> <p>3,a1,b,c,d,h,i,j,k</p>	<p>Tagliatelle mit Frischkäsesoße dazu Lachswürfel und Rucolasalat</p> <p>a1,b,d,e,h,i,j,m</p>

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

Zusatzstoffe: 1 = mit Farbstoff, 2 = mit Konservierungsstoffeb, 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