



Schul-Catering

SPEISEKARTE | 14.09. – 18.09.2026 | KW 38



	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag
Fit Menü	Gebratene Gnocchi mit Gorgonzola- Spinatsoße a1,b,d,h,i,j	Hühnersuppe mit Gemüsestreifen dazu Reis a1,b,c,d,h,j	Vegetarische Bratwurst mit Kohlrabigemüse und Drillingen dazu Bratensoße a1,j	Lachsfilet aus dem Ofen mit Brokkoli und Reis dazu Currysoße 3,d,h	Spaghetti Bolognese (Rindfleisch) dazu geriebenen Käse 1,2,a1,b,c,d
Veggie Menü vegetarisch	Kartoffeltasche mit Frischkäse gefüllt dazu Kaisergemüse und Petersiliensoße a1,b,c,d,h,j	Tomate-Mozzarella Schnitte auf Schupfnudeln dazu Zucchini-Soße a1,b,c,d,h,j	Pellkartoffeln mit Kräuterquark und Kaisergemüse c	American Pancake (5 Stück) dazu Apfelmus 3,a1,b,c	Gemüse- Spätzlepfanne mit Karotten, Brokkoli und Zwiebeln dazu Schnittlauchsoße a1,b,c,d,h,j
Trend Menü	Hot Dog zum Selberbauen 1,2,3,5,8,a1,b,c,d,h,i,j,m	Spaghetti Bolognese (Rindfleisch) mit geriebenem Käse 1,2,a1,b,c,d	Calamari (Tintenfischringe) mit Wedges dazu Cocktaildip 1,b	Pomm-Döner mit Gurke, Tomate, Krautsalat und Eisbergsalat dazu Zaziki 3,c	Hähnchenstreifen in süß-saurer Soße mit Gemüsestreifen dazu Reis 3,a1,a2,a3,a4,c,d,k

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, g5 = Pecannüsse, g6 = Paranüsse, g7 = Pistazien, g8 = Macadamianüsse, h = Senf, i = Sesamsamen, i = Soja, k = Sulfur, m = L unine