



Schul-Catering

SPEISEKARTE | 09.02. – 13.02.2025 | KW 7



	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag
Fit Menü	Chili con Carne mit Mais und Kidneybohnen dazu Reis a	Schupfnudeln mit Erbsen und Frischkäsesoße a1,b,d,h,i,j	Lachsfilet gebraten mit Pellkartoffeln dazu Kräuterquark c,e	Tomaten-Cremesuppe mit Reis und Baguette a1,d,h,i,j	Penne Rigate mit Carbonarasoße (Putenstreifen) dazu geriebenen Käse 1,2,3,8,a1,b,c,d,h,j
Veggie Menü vegetarisch	Rührei mit Rahmspinat und Stampfkartoffeln b,c,d,h,i,j	Vegetarisches Geschnetzeltes mit Karotten dazu Reis 3,2,a1,c,d,j	Polenta Käseschnitte auf Wildreismischung dazu Tomatensoße a1,b,c,d,h,i,j	Süßkartoffel-Linsencremesuppe dazu Baguette a1,b,c,d,h,i,j	Bauernaufwurf mit Kartoffeln und Ei dazu Ketchup und Kräuterquark b,c
Trend Menü	Gebratener Reis mit Ei und knackigem Gemüse dazu Sojasoße b,d	It's Burger Time dazu Wedges 	Gebratene Gnocchi mit Wokgemüse dazu Sour Creme b,c	Rindfleisch Cevapcici mit Tomatenreis dazu Krautsalat und Zaziki 3,a1,b,c,d,h,i,j,k	Tagliatelle mit Frischkäsesoße dazu Lachswürfel und Rucolasalat a1,b,d,e,h,i,j,m

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