



Schul-Catering

SPEISEKARTE | 24.11. – 28.11.2025 | KW 48



	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag
Fit Menü	Milchreis mit heißen Kirschen	Hähnchen-geschnetzeltes mit Paprika und Pilzen dazu Reis 1,2,a1,b,c,d,h,j	Vollkorn Spiralnudeln mit Tomatensoße und geriebenem Käse 1,2,a1,c	Seelachsfilet gebraten mit Pellkartoffeln dazu Möhrengemüse und Dillsoße e	Rinderfrikadelle mit Erbsen und Möhren dazu Kartoffelpüree und Bratensoße 3,a1,a2,a3,a4,b,c,d,h,j
Veggie Menü vegetarisch	Gemüseschnitzel mit Drillingen und Petersiliensoße a1,b,c,d,h,j	Kartoffelcremesuppe mit Gemüsewürfel c,d	Wunsch der Kinder PIZZA TAG (vegetarisch) 1,2,3,8,a1,c	Vegetarischer Wikingertopf mit Kartoffeln, Karotten und Paprika	Frühlingsrolle mit Reis dazu süß-saure Soße d
Trend Menü	Chicken Wings mit Kartoffel Wedges und Coleslaw dazu Barbecue-Soße a,d,j	Hähnchengeschnetzeltes mit Champignons in Käsesoße dazu Reis 1,2,a1,b,c,d,h,j	Geflügel Döner im Fladenbrot mit Gurke, Tomate, Krautsalat und Eisbergsalat dazu Zaziki a1,a3,c,i,j,m	Spaghetti Bolognese (Rindfleisch) dazu Parmesan und Rucola 2,a1,b,c,d	Hähnchenspieß auf Tomaten-Paprikagemüse dazu Röstkartoffeln a1,a2,a3,a4,c,d

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 = Soia k = Sulfur m = Lupine