



Schul-Catering

SPEISEKARTE | 23.02. – 27.02.2026 | KW 9



	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag
Fit Menü	Vollkornpenne mit Frischkäsesoße und Brokkoli a1,d,h,i,j	Hühnerfrikassee mit Erbsen, Möhren und Spargel dazu Reis a1,b,c,d,h,j	Gouda Schnitzel mit Kohlrabigemüse und Drillingen dazu Möhrensoße	Lachsfilet aus dem Ofen mit Erbsen und Reis dazu Currysoße 3,d,h	Gulaschsuppe mit Baguette a1,i
Veggie Menü vegetarisch	Vegetarische Bällchen mit Champignonsoße dazu Erbsen und Kartoffelpüree 3,a1,a2,a3,a4,b,c,d,h,j	Gemüse-Lasagne mit Erbsen, Möhren, Blumenkohl, Tomatensoße und Käse überbacken 1,2,3,a1,c	Pellkartoffeln mit Kräuterquark und Kaisergemüse c	Kartoffel-Brokkoli Auflauf mit Käse überbacken 1,c	Penne Nudeln mit Pesto und Kirschtomaten a1,b
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, a5 = Pecannüsse a6 = Paranüsse a7 = Pistazien a8 = Macadamianüsse h = Senf i = Sesamsamen i = Soja k = Sulfur m = Lupine