



Schul-Catering



SPEISEKARTE | 17.03. – 21.03.2025 | KW 12

	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag
Fit Menü	Milchreis mit heißen Kirschen c,d,h,i,j	Hühnerfrikassee mit Erbsen, Möhren und Spargel dazu Reis b,c	Vollkorn Spiralnudeln mit Tomatensoße und geriebenem Käse 1,2,a1,c	Seelachsfilet Bordelaise mit Pellkartoffeln, Möhrengemüse dazu Dillsoße a1,c,e	Rinderfrikadelle mit Erbsen und Möhren dazu Stampkartoffeln und Bratensoße a1,b,h
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	Ravioli mit Ratatouille gefüllt dazu Sahnesoße und Rucola a,b,c,d	Hähnchengeschnetzeltes mit Paprika und Pilzen dazu Reis c	Wunsch der Kinder PIZZA TAG (Salami/Pute) 1,a1,b,h	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 = Soja k = Sulfur m = Lusine