



Schul-Catering

SPEISEKARTE | 02.03. – 08.03.2026 | KW 10



	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag
Fit Menü	Grüne Tortellini mit Käsefüllung dazu Tomatensoße a1,b,c	Hähnchen-geschnetzeltes mit Champignons dazu Spätzle a1,b,c,d,h,j	MSC Fischstäbchen (5 Stück) mit Kartoffelpüree und Rahmspinat 3,a1,a2,a3,a4,b,c,d,h,i,j,n	Königsberger Klopse (Rindfleisch) mit Salzkartoffeln und Kapernsoße a1,bc,h,k	Pfannkuchen mit Apfelmus und heißen Kirschen 3,a1,b,c,d,h,i,j
Veggie Menü vegetarisch	Gemüse-Spätzlepfanne mit Karotten, Brokkoli und Zwiebeln dazu Schnittlauchsoße a1,b,c,d,h,j	Grüner Bohneneintopf mit Kartoffelwürfel a1,d,h,i	Kartoffel Gnocchi mit Tomaten-Paprikaragout dazu Kräuterquark b,c	Nudel-Gemüse-Auflauf mit Tomatensoße 1,a1,b,c	Falaffel mit Gemüse-Couscous und Joghurt-Kräuterdip a1,b,c,d,h,j
Trend Menü	Spaghetti Pesto mit Rucolasalat a1,b	Kokos Thaicurry mit Marktgemüse dazu Limettenreis c,l	Penne Rigate mit Arrabiatasoße dazu frisch geriebenen Parmesan 2,a1,b,c	Fish & Chips in der Tüte mit Remouladen Dip 1,5,a1,b,e,h	Hähnchenschnitzel mit Röstkartoffeln dazu gemischter Salat und Dip 1,a1,b,c,d,h,j

Erzänzend zu dem Fit Menü und Veggie Menü, können sich die Kinder an der Salat- und Obstbar bedienen.

Zusatzstoffe: 1 = mit Farbstoff, 2 = mit Konservierungsstoffen, 3 = mit Antioxidationsmittel, 8 = Phosphaat
 Allergene: a = Glutenhaltiges Getreide, a1 = Weizen, a2 = Roggen, a3 = Gerste, a4 = Hafer, b = Eier, c = Milch, einschl. Laktose, d = Sellerie, e = Fisch, h = Senf, i = Sesamsamen, j = Soja, k = Sulfur, l = Krustentiere