



Schul-Catering



SPEISEKARTE | 24.08. – 28.08.2026 | KW 35

	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag
Fit Menü	Käse-Lauch Hacksuppe mit Kartoffelwürfeln dazu Baguette a1,c,i	Süßkartoffel-Brokkoli Gulasch mit Champignons und Zwiebeln dazu Reis a1	Rinder- Geschnetzeltes in Käsesoße dazu Gnocchi a1,b,c,d,h,j	Vollkorn Penne mit Tomatensoße und geriebenem Käse 1,2,a1,c	Lachsfilet gedämpft mit Drillingen dazu Rahmspinat a1,b,c,d,e,h,j
Veggie Menü vegetarisch	Spiralnudeln mit Karottenbolognese a1,b	Spargelcremesuppe mit Spargelstückchen und Kartoffelwürfeln a1,b,c,d,h,i	Maisgrieß-Vanilleschnitte mit Kirschkompott c,d,h,i,j	Vegetarisches Geschnetzeltes mit Paprika dazu Reis a1,b,c,d,h,j	Schupfnudel- Gemüsepfanne in Sahnesoße a1,b
Trend Menü	Backkartoffel mit Sour Creme und Hähnchenstreifen a1,a2,a3,a4,c,d	Lahmacun - Halal (Fladenbrot bestrichen mit würzigem Rinderhackfleisch, Zwiebeln und Tomaten) dazu Salat und Zaziki c	Spaghetti Bolognese mit frischem Parmesan 2,a1,b,c,d	Chicken Burger XL mit Rucola, Käse, Tomate, Gurke und Burgersoße 1,b,c	Asia Nudeln mit frischem Gemüse und gebackenem Hähnchenbrustfilet dazu Sojasoße oder süß-saure Soße 2,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, 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, n5 = Pecannüsse, n6 = Paranüsse, n7 = Pistazien, n8 = Macadamianüsse, h = Senf, i = Sesamsamen, i = Soja, k = Sulfur, m = Lupine