



# Schul-Catering



## SPEISEKARTE | 15.06. – 19.06.2026 | KW 25

	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag
<b>Fit Menü</b>	Chili con Carne mit Mais und Kidneybohnen dazu Reis  a	Schupfnudeln mit Erbsen und Frischkäsesoße  a1,b,d,h,i,j	Lachsfilet gebraten mit Pellkartoffeln dazu Kräuterquark  c,e	Tomaten-Cremesuppe mit Reis und Baguette  a1,d,h,i,j	Penne Rigate mit Carbonarasoße (Putenstreifen) dazu geriebenen Käse  1,2,3,8,a1,b,c,d,h,j
<b>Veggie Menü</b> vegetarisch	Rührei mit Rahmspinat und Stampfkartoffeln  b,c,d,h,i,j	Farfalle Nudeln mit Tomaten-Paprikasoße dazu geriebenen Käse  1,2,a1,b,c	Polenta Käseschnitte auf Wildreisermischung dazu Tomatensoße  a1,b,c,d,h,j	Gemüsebällchen (5 Stück) mit Kräutersoße dazu Reis  a1,b,c,d,h,j	Bauernauflauf mit Kartoffeln und Ei dazu Ketchup und Kräuterquark  b,c
<b>Trend Menü</b>	Gebratener Reis mit Ei und knackigem Gemüse dazu Sojasoße  b,d	It's Burger Time dazu Wedges  a1,b,c,d,h,i,j	Gebratene Gnocchi mit Wokgemüse dazu Sour Creme  b,c	Rindfleisch Cevapcici mit Tomatenreis dazu Krautsalat und Zaziki  3,a1,b,c,d,h,i,j,k	Tagliatelle mit Frischkäsesoße dazu Lachswürfel und Rucolasalat  a1,b,d,e,h,i,j,m

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