





SPEISEPLAN

KAPITÄN SCHULSEN: IMMER FRISCH VORRAUS!



04.03.–08.03.2019	MONTAG	DIENSTAG	MITTWOCH	DONNERSTAG	FREITAG
Hauptgericht I (Fisch/Fleisch)	Kartoffelsuppe mit Würstchen (Geflügel) 7  	Hähnchenspieß mit Paprikagemüse und Reis   	Spaghetti "Greaseballs" (mit Geflügelhackbällchen) 1,3,10  	Köttbullar in Rahmsauce mit Erbsen und Pellkartoffeln 1,7  	Gedämpftes Fischfilet mit Rahmsauce, Gemüsejulienne und Pellkartoffeln 4,7  
Hauptgericht II (Vegetarisch)	Gemüse-Köttbullar in Rahmsauce mit Erbsen und Pellkartoffeln 1,3,7	Serviettenknödel mit Pilzsauce und Salat 1,7	Gemüseauflauf nach Gärtnerin Art 3,7,9 	Pancakes mit Sirup und Puderzucker 1,3,7	Arabische Mezze mit Falafel, Bulgursalat und Hummus 1,7,8,11










11.03.–15.03.2019	MONTAG	DIENSTAG	MITTWOCH	DONNERSTAG	FREITAG
Hauptgericht I (Fisch/Fleisch)	Puten-Cordon-bleau mit Pellkartoffeln und Kullererbsen 1,7 	Hühnereintopf mit Gemüse und Nudeln 1,3  	Pasta "Greaseballs" (mit Geflügelhackbällchen) 1,3,10  	Puten-Currywurst mit buntem Salat, leichtem Joghurtdressing und offenfrischem Baguette 1,7,9,10 	Hähnchengeschnetzeltes mit Champignons und Schnittlauch, dazu Rösti 7  
Hauptgericht II (Vegetarisch)	Gemüse-Frikadellen mit Bratensoße, Blumenkohl und Kartoffelpüree 1,3,7,9	Ricotta-Spinat-Tortellini mit frischen Gemüsen in Sahnesauce 1,3,7	Brokkoli mit Sauce Hollandaise und Würfel-Kartoffeln 3,7 	Senfeier mit Rahmspinat und Butterkartoffeln 3,7 	Ingwermilchreis mit Lycheespiegel 7 

1 Glutenhaltiges Getreide (Weizen, Roggen, Gerste, Hafer, Dinkel, Kamut oder Hybridstämme davon); 2 Krebstiere; 3 Eier; 4 Fisch; 5 Erdnüsse; 6 Soja; 7 Milch und Milchprodukte (einschließlich Laktose); 8 Schalenfrüchte (Mandel, Haselnuss, Walnuss, Cashew, Pecannuss, Paranuss, Pistazie, Macadamianuss und Queenslandnuss); 9 Sellerie; 10 Senf; 11 Sesamsamen; 12 Schwefeldioxid und Sulfite in einer Konzentration von mehr als 10 mg/kg oder 10 mg/l; 13 Lupinen; 14 Weichtiere;

SPEISEPLAN

KAPITÄN SCHULSEN: IMMER FRISCH VORRAUS!



18.03.–22.03.2019	MONTAG	DIENSTAG	MITTWOCH	DONNERSTAG	FREITAG
Hauptgericht I (Fisch/Fleisch)	Geflügelbratwurst mit Kartoffelbrei, dazu bunter Salat mit Joghurt-Dressing 7  	Makkaroniauflauf mit Putenschinken und Sahnesoße 1,3,7 	Tomatencreme-Suppe mit Hackbällchen und frischem Baguette 1,3,7,10 	Geflügelfrikadelle mit buntem Gemüse und Nudelsalat 1,3,10  	Toast Hawaii 1,7 
Hauptgericht II (Vegetarisch)	Kumpir mit Zaziki, knackigem Salat und frischen Kräutern 7 	Kaiserschmarrn mit heißen Kirschen 1,7	Kartoffelbrei mit Spinat und Spiegelei 3,7 	Nudeln mit Tomaten-Sahnesoße und Reibkäse 1,7	Kartoffelcremesuppe mit frischem Schnittlauch und Croutons 1,7








25.03.–29.03.2019	MONTAG	DIENSTAG	MITTWOCH	DONNERSTAG	FREITAG
Hauptgericht I (Fisch/Fleisch)	Hamburger (Rind) mit Country-Potatoes und Kräuter-Dip 1, 3, 7, 9,10 	Hühnerfrikassee mit Langkorn-Reis 7  	Gebratene Hähnchenbrust mit buntem Butter-Gemüse und Nudeln 1,7 	Vollkorn Pasta alá Bolognese 1,7,9  	Fischstäbchen mit Kartoffelpüree und Rahmspinat 1,4,7,12 
Hauptgericht II (Vegetarisch)	Penne mit Käsesoße und frischem Basilikum 7 	Grünkohl-Hanf-Burger mit Country-Potatoes und Kräuter-Dip 1,3, 6, 7, 9, 10	Ricotta-Spinat-Tortellini in Sahnesoße 1,3,7	Gnocchi mit Tomatensoße und frischem Basilikum 1,3 	Kartoffelpuffer mit Apfelmus 1 











1 Glutenthaltiges Getreide (Weizen, Roggen, Gerste, Hafer, Dinkel, Kamut oder Hybridstämme davon); 2 Krebstiere; 3 Eier; 4 Fisch; 5 Erdnüsse; 6 Soja; 7 Milch und Milchprodukte (einschließlich Laktose); 8 Schalenfrüchte (Mandel, Haselnuss, Walnuss, Cashew, Pecannuss, Paranuss, Pistazie, Macadamianuss und Queenslandnuss); 9 Sellerie; 10 Senf; 11 Sesamsamen; 12 Schwefeldioxid und Sulfite in einer Konzentration von mehr als 10 mg/kg oder 10 mg/l; 13 Lupinen; 14 Weichtiere;

SPEISEPLAN

KAPITÄN SCHULSEN: IMMER FRISCH VORRAUS!



01.04.–05.04.2019	MONTAG	DIENSTAG	MITTWOCH	DONNERSTAG	FREITAG
Hauptgericht I (Fisch/Fleisch)	Puten-Döner mit Fladenbrot, Tzatziki und Salat 1,7 	Lasagne Bolognese 1,3,7,9 	Chickennuggets mit Kräuter-Dip, Buttermöhren und Kartoffelecken 1,3,7 	Schleifennudeln mit Putencarbonara 1,3,7 	Schlemmerfilet 'Bordelaise' mit Petersilienkartoffeln 1,3,4,6,7,9,10 
Hauptgericht II (Vegetarisch)	Schleifennudeln mit Sahnesoße, Erbsen und Möhrchen 1,7	Weizen-Gyros mit Fladenbrot, Salat und Tzatziki 1,3,6,7,10	Schupfnudel-Gemüsepfanne mit frischen Kräutern 1,3,7	Bratnudeln mit Gemüse und Süß-Saurer-Soße 1,3,6,10 	Milchreis 'Banana-Split' 7 

08.04.–12.04.2019	MONTAG	DIENSTAG	MITTWOCH	DONNERSTAG	FREITAG
Hauptgericht I (Fisch/Fleisch)	Hähnchenbrust mit Rahmsauce, Kaisergemüse und Kartoffelpüree 7  	Kumpir mit feinen Hähnchenstreifen, Quark und frischem Salat 7  	Woknudeln mit Rindfleisch 6   	Hähnchen-Keule mit Bratensoße, Blumenkohl und Kartoffelpüree 1,7,9,10 	Backfisch mit Kartoffelsalat 1,3,4  
Hauptgericht II (Vegetarisch)	Kartoffeltaschen mit Frischkäsefüllung, dazu Kräuterquark und ein bunter Salat 1,7	Eierpfannkuchen mit Apfelmus und Zimt & Zucker 1,3,7	Mini Backcamembert mit Preiselbeeren und buntem Salat 1,3,7	Gemüse-Nuggets mit Kräuter-Dip, Buttermöhren und Kartoffelecken 1,3,7	Nudeln mit Pesto und Reibekäse 1,7,8

1 Glutenhaltiges Getreide (Weizen, Roggen, Gerste, Hafer, Dinkel, Kamut oder Hybridstämme davon); 2 Krebstiere; 3 Eier; 4 Fisch; 5 Erdnüsse; 6 Soja; 7 Milch und Milchprodukte (einschließlich Laktose); 8 Schalenfrüchte (Mandel, Haselnuss, Walnuss, Cashew, Pecannuss, Paranuss, Pistazie, Macadamianuss und Queenslandnuss); 9 Sellerie; 10 Senf; 11 Sesamsamen; 12 Schwefeldioxid und Sulfite in einer Konzentration von mehr als 10 mg/kg oder 10 mg/l; 13 Lupinen; 14 Weichtiere;