



# SPEISEPLAN

## KAPITÄN SCHULSEN: IMMER FRISCH VORAUSS!



KW 04: 20.01.-24.01.2025

	MONTAG	DIENSTAG	MITTWOCH	DONNERSTAG	FREITAG
I	<b>Frikadelle (Geflügel) 1,3,7,10, Kaisergemüse und Salzkartoffeln dazu Rahmsauce 7</b>	<b>Hühnereintopf mit Reis und Baguette 1</b>	<b>Gemüselasagne (1,3,7)</b>	<b>Fischfrikadelle 1,4,7,10, Kartoffelpüree 7,12, Gurkensalat dazu Remoulade 3,7,10 und Ketchup</b>	<b>Pasta 1 mit Soja-Bällchen und Tomaten-Sahne-sauce 7</b>
II	<b>Vegetarische Ravioli 1,7 in Tomatensauce</b>	<b>Blumenkohl-Käse-Medaillon 1,7 mit Rahmsauce 7 und Pellkartoffeln</b>	<b>Kaiserschmarrn 1,3,7 mit Apfelmus</b>	<b>Brokkoli-Schupfnudeln 1,3 mit Pesto Sahnesauce 7,8</b>	<b>Falafelbällchen 1, Couscous 1, Tomaten-Gurkensalat und Kräuterquark 7</b>
Salat	<b>Frischer Beilagensalat von der Salatbar</b>	<b>Frischer Beilagensalat von der Salatbar</b>	<b>Frischer Beilagensalat von der Salatbar</b>	<b>Frischer Beilagensalat von der Salatbar</b>	<b>Frischer Beilagensalat von der Salatbar</b>
Dessert	<b>Saisonales Obst</b>	<b>Pudding (7)</b>	<b>Saisonales Obst</b>	<b>Saisonales Obst</b>	<b>Saisonales Obst</b>

**Vollkorn-Pasta für euch immer in Bio-Qualität gem. EG-Öko-Verordnung.**

**Kartoffeln, Äpfel, Gurken, Möhren werden zur jeweiligen Saison regional erzeugt um das Klima zu schützen.**

**Salat & Dessert ist beim Mittagessen inbegriffen.**

**Alle Produkte können trotz deklaration Spuren von Gluten enthalten, Irrtümer vorbehalten**

### ALLERGENE

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

### ZUSATZSTOFFE

a.Geschmacksverstärker b. Antioxidationsmittel c. Konservierungsstoff d.Geschwärzt e.Süßungsmittel f.Geschwefelt g.Nitritpökelsalz,Nitrat h.Phosphat i.Gewachst j.Farbstoff



# SPEISEPLAN

## KAPITÄN SCHULSEN: IMMER FRISCH VORAU!



KW 05: 27.01.-31.01.2025

	MONTAG	DIENSTAG	MITTWOCH	DONNERSTAG	FREITAG
I	Backfisch (1,4) und Kartoffelsalat (1,3,7,10) 	Makkaroni mit Tomatensauce und geschnittenen Würstchen (1,7) 	Schnitzel (Geflügel) (1,3), Pilzsauce (7) und Röstiecken 	Chili sin Carne für Kinder mit Fladenbrot (9,10)   	Kartoffel-Brokkoli-Auflauf (3,7) 
II	Gemüsebolognese (9) und Nudeln (1) 	Käse Lauch Ceme Suppe (1,7) mit Baguette (1)	Kartoffelpuffer (1,3) mit Apfelmus 	Bunte Nudeln (1) in Tomatensauce mit Reibekäse (7)	Senfeier (3,7) mit Rahmspinat (7) und Butterkartoffel (7) 
Salat	Frischer Beilagensalat von der Salatbar	Frischer Beilagensalat von der Salatbar	Frischer Beilagensalat von der Salatbar	Frischer Beilagensalat von der Salatbar	Frischer Beilagensalat von der Salatbar
Dessert	Saisonales Obst	Pudding (7)	Saisonales Obst	Saisonales Obst	Saisonales Obst

Vollkorn-Pasta für euch immer in Bio-Qualität gem. EG-Öko-Verordnung.

Kartoffeln, Äpfel, Gurken, Möhren werden zur jeweiligen Saison regional erzeugt um das Klima zu schützen.

Salat & Dessert ist beim Mittagessen inbegriffen.

Alle Produkte können trotz deklaration Spuren von Gluten enthalten, Irrtümer vorbehalten

### ALLERGENE

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

### ZUSATZSTOFFE

a.Geschmacksverstärker b. Antioxidationsmittel c. Konservierungsstoff d.Geschwärzt e.Süßungsmittel f.Geschwefelt g.Nitritpökelsalz,Nitrat h.Phosphat i.Gewachst j.Farbstoff





# SPEISEPLAN

## KAPITÄN SCHULSEN: IMMER FRISCH VORAUSS!



KW 06: 03.02.-07.02.2025

	MONTAG	DIENSTAG	MITTWOCH	DONNERSTAG	FREITAG
I	Geflügelfrikadelle (1,3,7,10) mit Nudelsalat und Kräuterbaguette (1,7) dazu Ketchup 	Geflügelbratwurst, grüne Bohnen, Kartoffelpüree (7,12) und Rahmsauce (7)  	Gemüsefrikassee (1,7) mit Reis	Tomatencremesuppe (7) mit Geflügelhackbällchen (1,3,7,10) und Baguette (1) 	Pasta (1) mit Erbsen in Sahnesauce (7)
II	Steckrüben-Kartoffeleintopf (9,10) 	Linsenbolognese (9) mit Spirelli (1) 	Gemüse -Köttbullar (3) in Rahmsauce (7) mit Erbsen und Pellkartoffeln 	Kartoffel-Möhren-Auflauf (7) 	Süßkartoffelcremesuppe mit gerösteten Kichererbsen (7) und Baguette (1)
Salat	Frischer Beilagensalat von der Salatbar	Frischer Beilagensalat von der Salatbar	Frischer Beilagensalat von der Salatbar	Frischer Beilagensalat von der Salatbar	Frischer Beilagensalat von der Salatbar
Dessert	Saisonales Obst	Pudding (7)	Saisonales Obst	Saisonales Obst	Saisonales Obst

Vollkorn-Pasta für euch immer in Bio-Qualität gem. EG-Öko-Verordnung.

Kartoffeln, Äpfel, Gurken, Möhren werden zur jeweiligen Saison regional erzeugt um das Klima zu schützen.

Salat & Dessert ist beim Mittagessen inbegriffen.

Alle Produkte können trotz deklaration Spuren von Gluten enthalten, Irrtümer vorbehalten

### ALLERGENE

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

### ZUSATZSTOFFE

a.Geschmacksverstärker b. Antioxidationsmittel c. Konservierungsstoff d.Geschwärzt e.Süßungsmittel f.Geschwefelt g.Nitritpökelsalz,Nitrat h.Phosphat i.Gewachst j.Farbstoff





# SPEISEPLAN

## KAPITÄN SCHULSEN: IMMER FRISCH VORAUSS!



KW 07: 10.02.-14.02.2025

	MONTAG	DIENSTAG	MITTWOCH	DONNERSTAG	FREITAG
I	Lasagne Bolognese (Rind) (1,3,7,9) 	Fischfrikadelle (1,) auf Kartoffelpüree (7) mit Gurkensalat und Remoulade (7) 	Gemüseglasch mit pätzle (1) 	Kartoffelsuppe (7,9) und Baguette (1) 	Cordon Bleu (1,3,7) mit Rahmsauce, Blumenkohl und Kartoffelpüree (7) 
II	Eierpfannkuchen (1,3,7) mit Apfelmus und Zimt & Zucker	Nudeln (1) mit Spinatsauce (7)	Tomatencremesuppe (7) mit Suppennudeln (1) und Baguette	Reis mit Möhren in mildem Curryrahm (7) 	Indisches Curry mit Süsskartoffeln, Kichererbsen und Spinat mit Fladenbrot  
Salat	Frischer Beilagensalat von der Salatbar	Frischer Beilagensalat von der Salatbar	Frischer Beilagensalat von der Salatbar	Frischer Beilagensalat von der Salatbar	Frischer Beilagensalat von der Salatbar
Dessert	Saisonales Obst	Pudding (7)	Saisonales Obst	Saisonales Obst	Saisonales Obst

Vollkorn-Pasta für euch immer in Bio-Qualität gem. EG-Öko-Verordnung.

Kartoffeln, Äpfel, Gurken, Möhren werden zur jeweiligen Saison regional erzeugt um das Klima zu schützen.

Salat & Dessert ist beim Mittagessen inbegriffen.

Alle Produkte können trotz deklaration Spuren von Gluten enthalten, Irrtümer vorbehalten

### ALLERGENE

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

### ZUSATZSTOFFE

a.Geschmacksverstärker b. Antioxidationsmittel c. Konservierungsstoff d.Geschwärzt e.Süßungsmittel f.Geschwefelt g.Nitritpökelsalz,Nitrat h.Phosphat i.Gewachst j.Farbstoff