













SPEISEPLAN

KAPITÄN SCHULSEN: IMMER FRISCH VORAUSS!



KW 13: 24.03.-28.03.2025

| | MONTAG | DIENSTAG | MITTWOCH | DONNERSTAG | FREITAG |
|---------|--|--|---|---|---|
| I | Kartoffel-Hähnchen-Auflauf (7) mit Salatbeilage und Joghurt-Dressing (7)   | Tomatensuppe mit Hackbällchen (Geflügel) (1,3) und frischem Baguette (1)   | Lasagne Bolognese (1,3,7)  | Fischburger (MSC-Fischstäbchen) (1,3,4,9) mit Kartoffelecken, Ketchup  | Putengulasch mit Röstiecken (-)    |
| II | Fruchtiges gelbes Curry mit Reis | Kartoffeltasche (1,3) gefüllt mit Kräuterfrischkäse (7) und Möhren-Kohlrabi Gemüse und Kräutersauce | Gefüllte Pfannkuchen(1,3,7) mit Spinat-Ricotta (7) und Hirtenkäse (7) dazu Tomatensauce | Türkischer Bio-Bulgur (1) mit Tomate, gebratenem Gemüse, Falafel (1) und Quark (7) | Bunter Gemüseeintopf mit Nudeln (1) und Petersilie, dazu Vollkornbaguette (1)  |
| Salat | Frischer Beilagensalat | Frischer Beilagensalat | Frischer Beilagensalat | Frischer Beilagensalat | Frischer Beilagensalat |
| 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.

Fisch Erzeugnisse sind immer MSC/ASC zertifiziert.

ALLERGENE

1 Glutenhaltiges Getreide (1 = Weizen, 1a = Roggen, 1b = Gerste, 1c = Hafer, 1d = Dinkel, 1e = 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.Nitritpöckelsalz,Nitrat h.Phosphat i.Gewachst j.Farbstoff



SPEISEPLAN

KAPITÄN SCHULSEN: IMMER FRISCH VORAUSS!



KW 14: 31.03.–04.04.2025

| | MONTAG | DIENSTAG | MITTWOCH | DONNERSTAG | FREITAG |
|---------|---|--|---|---|--|
| I | Pasta (1) Bolognese (Rind)   | Fischfrikadelle (1,3,4,9), Rahmspinat (7) und Salzkartoffeln  | Hühnerfrikassee mit Langkorn-Reis    | Schnitzel (Geflügel) mit Pilzrahmsauce und Kroketten  | Hühnereintopf mit Reiseinlage und Vollkornbaguette (1)   |
| II | *Eid Mubarak* Kartoffelpuffer (1,3) mit Apfelmus  | Vollkorn-Nudeln (1) mit Tomaten-Sahnesauce (7) und Reibekäse (7)  | Pastinakencremesuppe mit Baguette (1)  | Gemüseschnitzel mit Pilzrahmsauce und Kroketten  | Kartoffelrösti und Möhren-Kohlrabi-Gemüse und Rahmsauce   |
| Salat | Frischer Beilagensalat | Frischer Beilagensalat | Frischer Beilagensalat | Frischer Beilagensalat | Frischer Beilagensalat |
| Dessert | – Zuckerfest Nachtisch – | 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.

Fisch Erzeugnisse sind immer MSC/ASC zertifiziert.

ALLERGENE

1 Glutenhaltiges Getreide (1 = Weizen, 1a = Roggen, 1b = Gerste, 1c = Hafer, 1d = Dinkel, 1e = 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.Geschwärtz e.Süßungsmittel f.Geschwefelt g.Nitritpökelsalz,Nitrat h.Phosphat i.Gewachst j.Farbstoff








SPEISEPLAN

KAPITÄN SCHULSEN: IMMER FRISCH VORAUSS!



KW 15: 07.04.-11.04.2025

| | MONTAG | DIENSTAG | MITTWOCH | DONNERSTAG | FREITAG |
|---------|---|---|--|---|--|
| I | Gebratene Hähnchenbrust mit buntem Butter-Gemüse (7) und Nudeln (1)  | Backfisch (1,3,4,10), Kartoffelbrei (7) und Möhrensalat  | Erbseintopf mit Würstchen (Geflügel) und Baguette (1)   | Chickenburger (1,3,7,10) mit Kartoffelecken und Ketchup  | Putengyros (9) mit Zaziki (7), dazu Gemüse, Reis, Tomatensauce   |
| II | Vollkorn-Pasta (1, 1a) mit Brokkoli-Sauce und Reibekäse (7) | Mediterranes Ofengemüse, dazu Kräuterschmand (7) und Kartoffeln  | Eieromlette (3) mit Kartoffelpüree (7) und Rahmspinat (7)  | Käsespätzle (1,3,7) und Röstzwiebeln | Reis, Tomatensauce und Ofenkartoffeln   |
| Salat | Frischer Beilagensalat | Frischer Beilagensalat | Frischer Beilagensalat | Frischer Beilagensalat | Frischer Beilagensalat |
| 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.

Fisch Erzeugnisse sind immer MSC/ASC zertifiziert.

ALLERGENE

1 Glutenhaltiges Getreide (1 = Weizen, 1a = Roggen, 1b = Gerste, 1c = Hafer, 1d = Dinkel, 1e = 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.Nitritpöckelsalz,Nitrat h.Phosphat i.Gewachst j.Farbstoff



SPEISEPLAN

KAPITÄN SCHULSEN: IMMER FRISCH VORAUSS!



KW 16: 14.04.–18.04.2025

| | MONTAG | DIENSTAG | MITTWOCH | DONNERSTAG | FREITAG |
|----------------|---|--|---|---|---------------------|
| I | Nudeln (1) mit Putencarbonara    | Hähnchengeschnetzeltes mit Champignons und Schnittlauch, dazu Reis    | MSC-Fischstäbchen (1,3,4,10), Rahmspinat (7) und Kartoffelpüree (7)  | Hähnchenragout mit Natur-Reis    | |
| II | Chili sin Carne mit Vollkornbaguette (1, 1a, 1b) und Schmand (7) | Eierpfannkuchen (1,3,7) mit Apfelmus und Zimt & Zucker | Spinatknödel (1,3,7) mit 4-Käse-Sauce (7) | Eierspätzle (1,3) mit Gemüse und Rahmsauce  | * Feiertag * |
| Salat | 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 | |

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.

Fisch Erzeugnisse sind immer MSC/ASC zertifiziert.

ALLERGENE

1 Glutenhaltiges Getreide (1 = Weizen, 1a = Roggen, 1b = Gerste, 1c = Hafer, 1d = Dinkel, 1e = 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.Geschwärtzt e.Süßungsmittel f.Geschwefelt g.Nitritpökelsalz,Nitrat h.Phosphat i.Gewachst j.Farbstoff




SPEISEPLAN

KAPITÄN SCHULSEN: IMMER FRISCH VORAUSS!



KW 17: 21.04. – 25.04.2025

| | MONTAG | DIENSTAG | MITTWOCH | DONNERSTAG | FREITAG |
|---------|--------------|---|--|---|--|
| I | | Kichererbsencurry mit Kokosmilch und Reis   | Fish (1,3,4,10) n chips mit Kräuterquark (7)  | Hähnchen-Nudel-Auflauf (1,7) mit Tomatensauce  | Ofenkartoffel mit Hähnchenstreifen, Kräuterquark (7) und Salat  |
| II | * Feiertag * | Blumenkohl-Brokkoligratin (7) mit Sauce Hollandaise (3,7) und Kartoffelecken  | Gemüsenugets (1,3,7) n chips mit Kräuterquark (7) | Nudel-Auflauf (1,7) mit Tomatensauce | Nudeln (1) mit Käse-Sahne-Sauce (7) |
| Salat | | Frischer Beilagensalat von der Salatbar | Frischer Beilagensalat von der Salatbar | Frischer Beilagensalat von der Salatbar | Frischer Beilagensalat von der Salatbar |
| Dessert | | 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.

Fisch Erzeugnisse sind immer MSC/ASC zertifiziert.

ALLERGENE

1 Glutenhaltiges Getreide (1 = Weizen, 1a = Roggen, 1b = Gerste, 1c = Hafer, 1d = Dinkel, 1e = 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. Geschwärtzt e. Süßungsmittel f. Geschwefelt g. Nitritpöckelsalz, Nitrat h. Phosphat i. Gewachst j. Farbstoff








SPEISEPLAN

KAPITÄN SCHULSEN: IMMER FRISCH VORAUSS!



KW 18: 28.04.-02.05.2025

| | MONTAG | DIENSTAG | MITTWOCH | DONNERSTAG | FREITAG |
|---------|--|--|---|--------------|--------------|
| I | Makkaroni (1) mit Tomatensauce und geschnittenen Würstchen   | Chicken Nuggets (1,3,7), Kartoffelecken, Kräuterquark (7) und Salatbeilage  | Geflügelfrikadelle (1,3,7) mit Kartoffelpüree (7), Rahmsauce und Erbsen  | | |
| II | Gemüsefrikadelle (1,3) und Kartoffel-Karotten-Gratin (7) | Gratinierte Cannelloni (1,7) mit Ricotta (7) und Spinat gefüllt, dazu fruchtige Tomatensauce | Kohlrabi-Kartoffel-Auflauf (7) mit Salatbeilage und Joghurt Dressing (7)  | * Feiertag * | *Brückentag* |
| Salat | Frischer Beilagensalat von der Salatbar | Frischer Beilagensalat von der Salatbar | Frischer Beilagensalat von der Salatbar | | |
| Dessert | Saisonales Obst | Pudding (7) | 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.

Fisch Erzeugnisse sind immer MSC/ASC zertifiziert.

ALLERGENE

1 Glutenhaltiges Getreide (1 = Weizen, 1a = Roggen, 1b = Gerste, 1c = Hafer, 1d = Dinkel, 1e = 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.Geschwärtzt e.Süßungsmittel f.Geschwefelt g.Nitritpökelsalz,Nitrat h.Phosphat i.Gewachst j.Farbstoff