















SPEISEPLAN

KAPITÄN SCHULSEN: IMMER FRISCH VORAUSS!



KW 13: 24.03.-28.03.2025

	MONTAG	DIENSTAG	MITTWOCH	DONNERSTAG	FREITAG
I	Fruchtiges gelbes Curry mit Reis  	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		Tomatensuppe mit frischem Baguette (1) 	Gemüselasagne (1,3,7)	Gemüse-Nugget-Burger (1,3,7) mit Kartoffelecken, Ketchup	Pilzgulasch mit Röstiecken (-)  
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. Geschwärtzt 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	Kartoffelpuffer (1,3) mit Apfelmus 	Fischfrikadelle (1,3,4,9), Rahmspinat (7) und Salzkartoffeln 	Hühnerfrikassee mit Langkorn-Reis   	Schnitzel (Geflügel) (1,3,7) mit Pilzrahmsauce und Kroketten (7) 	Kartoffelrösti und Möhren-Kohlrabi-Gemüse und Rahmsauce  
II		Gemüsefrikadelle (1,3), Rahmspinat (7) und Salzkartoffeln	Gemüsefrikassee mit Langkorn-Reis  	Gemüseschnitzel (1,7) mit Pilzrahmsauce und Kroketten (7)	
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.Geschwärtzt 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 	Eieromlette (3) mit Kartoffelpüree (7) und Rahmspinat (7) 	Chickenburger (1,3,7,10) mit Kartoffelecken und Ketchup 	Reis, Tomatensauce und Ofenkartoffeln  
II	Gemüsefrikadelle (1,3) mit buntem Butter-Gemüse (7) und Nudeln (1)	Gemüseschnitzel (1,7) mit Kartoffelbrei (7) und Möhrensalat		Veggie-Burger (1,3,7,10) mit Kartoffelecken und Ketchup	
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. Geschwärtzt 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  	Eierpfannkuchen (1,3,7) mit Apfelmus und Zimt & Zucker	MSC-Fischstäbchen (1,3,4,10), Rahmspinat (7) und Kartoffelpüree (7) 	Hähnchenragout mit Natur-Reis   	
II	Nudeln (1) mit Sahnsauce 		Eieromelette (3), Rahmspinat (7) und Kartoffelpüree (7)	Gemüseragout mit Natur-Reis  	* 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	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.

Salat & Dessert ist beim Mittagessen inbegriffen.

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 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 	Nudeln (1) mit Käse-Sahne-Sauce (7)
II	* Feiertag *		Gemüseuggets (1,3,7) n chips mit Kräuterquark (7)	Nudel-Auflauf (1,7) mit Tomatensauce	
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.

Salat & Dessert ist beim Mittagessen inbegriffen.

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 VORAN!



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 	 Kohlrabi-Kartoffel-Auflauf (7) mit Salatbeilage und Joghurt Dressing (7)		
II	 Makkaroni (1) mit Tomatensauce	Gemüsenugets (1,3,7), Kartoffelecken, Kräuterquark (7) und Salatbeilage		* Feiertag *	*Notbetreuung*
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.

Salat & Dessert ist beim Mittagessen inbegriffen.

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