








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   	Zukunftstag	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) 	*keine Ausgabe*	Kartoffelrösti und Möhren-Kohlrabi-Gemüse und Rahmsauce  
Salat	Frischer Beilagensalat	Frischer Beilagensalat	Frischer Beilagensalat		Frischer Beilagensalat
Dessert	– Zuckerfest Nachtisch –	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 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. Geschwärzt 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