



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)   | 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) | Putengulasch mit Röstiecken (-)    |
| II | Kartoffel-Auflauf (7) mit Salatbeilage und Joghurt-Dressing (7) | Tomatensuppe mit frischem Baguette (1)  | | | 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.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) (1,3,7) mit Pilzrahmsauce und Kroketten (7)  | Kartoffelrösti und Möhren-Kohlrabi-Gemüse und Rahmsauce   |
| II | Pasta (1) mit Tomatensauce  | 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 | Vollkorn-Pasta (1, 1a) mit Brokkoli-Sauce und Reibekäse (7) | Mediterranes Ofengemüse, dazu Kräuterschmand (7) und Kartoffeln  | Erbseintopf mit Würstchen (Geflügel) und Baguette (1)   | Käsespätzle (1,3,7) und Röstzwiebeln | Putengyros (9) mit Zaziki (7), dazu Gemüse, Reis, Tomatensauce   |
| II | | | Erbseintopf mit Baguette  | | Vegetarisches Gyros (1,6,9) mit Zaziki (7), dazu Gemüse, Reis, Tomatensauce |
| 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 | Chili sin Carne mit Vollkornbaguette (1, 1a, 1b) und Schmand (7) | Hähnchengeschnetzeltes mit Champignons und Schnittlauch, dazu Reis    | Spinatknödel (1,3,7) mit 4-Käse-Sauce (7) | Hähnchenragout mit Natur-Reis    | |
| II | | Pilzgeschnetzeltes mit Schnittlauch, dazu Reis   | | 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 | 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.

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.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  | 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.Geschwärtzt 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 | Gemüsefrikadelle (1,3) und Kartoffel-Karotten-Gratin (7) | Chicken Nuggets (1,3,7), Kartoffelecken, Kräuterquark (7) und Salatbeilage | | | |
| II | | Gemüsenugets (1,3,7), Kartoffelecken, Kräuterquark (7) und Salatbeilage | * Pädagogische Jahreskonferenz Notbetreuung * | * Feiertag * | *Notbetreuung* |
| Salat | Frischer Beilagensalat von der Salatbar | Frischer Beilagensalat von der Salatbar | | | |
| Dessert | Saisonales Obst | Pudding (7) | | | |

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