







SPEISEPLAN

KAPITÄN SCHULSEN: IMMER FRISCH VORAUSS!



KW 04: 19.01.–23.01.2026

	MONTAG	DIENSTAG	MITTWOCH	DONNERSTAG	FREITAG
I	Hähnchen-Keule mit Bratensauce (7), Blumenkohl (7) und Kartoffelpüree (7) 	Kartoffel-Kürbis-Auflauf (7) 	Hühnerfrikassee mit Langkorn-Reis (7,9)  	Pasta (1) mit Soja-Lauch-Käse Sauce (6,7)  	Geflügelbratwurst (1,7) mit Kartoffelecken und buntem Salat, Joghurt-Dressing (7) 
II	Sellerieschnitzel mit Bratensauce (7), Blumenkohl (7) und Kartoffelpüree (7) 		Gemüsefrikassee mit Langkorn-Reis (7,9) 		Vegetarische Bratwurst (1,7) mit Kartoffelecken und buntem Salat, Joghurt-Dressing (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.





SPEISEPLAN

KAPITÄN SCHULSEN: IMMER FRISCH VORAUSS!



KW 05: 26.01.–30.01.2026

	MONTAG	DIENTAG	MITTWOCH	DONNERSTAG	FREITAG
I	Gebratene Hähnchenbrust mit buntem Butter-Gemüse (7) und Nudeln (1) 	Kartoffel-Steckrüben-Gratin mit Grünkern-Käse-Kruste (1,7) 	Kartoffelbrei mit Spinat und Rührei (3,7) 	Käsespätzle mit Röstzwiebeln (1,7)	Nudelauflauf mit Geflügelfleischwurst und Gemüse (1,7) 
II	Gemüsefrikadelle mit buntem Butter-Gemüse (7) und Nudeln (1)				Nudelauflauf mit Gemüse und Käse (1,7)
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.Geschwärtz e.Süßungsmittel f.Geschwefelt g.Nitritpökelsalz.Nitrat h.Phosphat i.Gewachst j.Farbstoff



SPEISEPLAN

KAPITÄN SCHULSEN: IMMER FRISCH VORAUSS!



KW 06: 02.02.–06.02.2026

	MONTAG	DIENTAG	MITTWOCH	DONNERSTAG	FREITAG
I	Vegetarische Lasagne (1,7)	Möhren-Kartoffel-Eintopf mit Fladenbrot (1) 	Backfisch (1,4) mit Kartoffelbrei (7) und Möhrensalat 	Bratnudeln mit Hähnchen, Ei, Gemüse und süß-saurer Soße (1,6)  	Schupfnudeln (1,3) mit Tomaten-Mozzarellasauce (7), frischen Kirschtomaten und Basilikum Topping
II			Gemüseschnitzel (1,3) mit Kartoffelbrei (7) und Möhrensalat	Bratnudeln mit Ei, Gemüse und süß-saurer Soße (1,6) 	
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