






SPEISEPLAN

KAPITÄN SCHULSEN: IMMER FRISCH VORAUSS!



KW 07: 09.02. – 13.02.2026

	MONTAG	DIENSTAG	MITTWOCH	DONNERSTAG	FREITAG
I	Pasta (1) mit Hähnchen-Blattspinat-Sauce (7) 	Hühnereintopf mit Reis (9)  	Kartoffel-Blumenkohl-Auflauf (7) 	Spaghetti (1) Bolognese (9) mit Reibekäse (7)	Eierpfannkuchen mit Apfelmus und Zimt & Zucker (1,3,7)
II	Pasta (1) mit Sahne-Blattspinat-Sauce (7)	Gemüse Eintopf mit Reis (9) 		Spaghetti (1) Tomatensauce und Reibekäse (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. Nitritpöckelsalz, Nitrat h. Phosphat i. Gewachst j. Farbstoff



SPEISEPLAN

KAPITÄN SCHULSEN: IMMER FRISCH VORAUSS!



KW 08: 16.02.-20.02.2026

	MONTAG	DIENSTAG	MITTWOCH	DONNERSTAG	FREITAG
I	Ofenkartoffel mit Hähnchenstreifen, Kräuterquark (7) und Salat  	Winterlicher-Hähnchen-Kürbis-Eintopf (9) dazu Baugette (1)  	Spätzle-Spinatauflauf mit Käsesoße (1,3,7)	Hähnchengeschnetzeltes mit Reis (7)  	Vollkorn-Pasta mit Käse-Sahnesauce (1,7)
II	Ofenkartoffel mit Feta, Kräuterquark (7) und Salat 	Winterlicher-Kartoffel-Kürbis-Eintopf (9) dazu Baugette (1) 		Pilzgeschnetzeltes mit Reis (7) 	
Salat	Frischer Beilagensalat von der Salatbar	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	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 09: 23.02.-27.02.2026

	MONTAG	DIENSTAG	MITTWOCH	DONNERSTAG	FREITAG
I	Kichererbsencurry (7) mit Reis	Vegetarische Tortellini Pfanne mit Brokkoli, Kirschtomaten, Paprika und Kräuterfrischkäse-Sauce (1,7)	Nudelauflauf mit Brokkoli und Hähnchenstreifen in Sahnesauce mit Mozzarella überbacken (1,7) 	Kartoffel-Gartengemüse-Auflauf (7) 	Gordonbleu (Geflügel) (1,3,7), Blumenkohl, kleine Kartoffeln und Helle Sauce 
II			Nudelauflauf mit Brokkoli in Sahnesauce mit Mozzarella überbacken (1,7)		Gemüseschitzel (1,3,7), Blumenkohl, kleine Kartoffeln und Helle Sauce
Salat	Frischer Beilagensalat von der Salatbar	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	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