



SPEISEPLAN

KAPITÄN SCHULSEN: IMMER FRISCH VORAUSS!



KW 14: 30.03.-03.04.2026

	MONTAG	DIENSTAG	MITTWOCH	DONNERSTAG	FREITAG
I	"MSC Fischstäbchen-Burger (1,3,4,6,9,10) zum selber bauen, Remoulade (2,6,11), Salat und Würfelkartoffeln" 	"Geschnetzeltes (7) von der Pute in Rahmsauce mit Champignons, Brokkoli und Spätzle (1,3)" 	"Nudelsuppe mit Buchstabennudeln (1) mit Gemüse und Petersilie und frisches Baguette (1)" 	"Salzkartoffeln, dazu Geflügelhackbällchen (1,3) dazu Gemüsecreme aus Möhren und Zucchini"  	Karfreitag
II	"Veggie-Burger (1,3,6,9,10) zum selber bauen, Remoulade (2,6,11), Salat und Würfelkartoffeln"	Gemüse-Couscous-Pfanne mit Quark (1,7)	Falafelbällchen (1,11) mit Parboiled Reis, Salat und Joghurt-Minz-Dip (7)	"Ravioli mit Käsefüllung (1), dazu gebratenes Gemüse, Kirschtomaten, Pesto (6,7,9), Rucola und Parmesan (7)"	Karfreitag
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 15: 06.04.–10.04.2026

	MONTAG	DIENTAG	MITTWOCH	DONNERSTAG	FREITAG
I	Ostermontag	"Hähnchenschnitzel (1) mit Kartoffelbrei (7) Prinzeßbohnen und Kräuterbutter (7)" 	Milchreis mit Apfelmus und Zimt & Zucker (7) 	Pasta (1) mit Rinderhackbolognese (9) mit Reibekäse (7) 	Tomaten-Paprika-Reis mit Hähnchengyros, Krautsalat und Tsatsiki (7)  
II	Ostermontag	Chili sin Carne mit Vollkornbaguette (1,9) und Schmand (7)	Gemüsecurry mit Kokosmilch und dazu Basmati Reis  	Orientalische Linsensuppe aus roten Linsen mit Petersilie und Fladenbrot (1) 	Spirelli (1) mit Käsesahne-Sauce (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 16: 13.04. – 17.04.2026

	MONTAG	DIENTAG	MITTWOCH	DONNERSTAG	FREITAG
I	Cordonbleu (Geflügel)(1,3,7), Blumenkohl, kleine Kartoffeln und Helle Sauce 	Schupfnudeln (1,3) mit Tomaten-Mozzarellasauce (7), frischen Kirschtomaten und Basilikum Topping	Backfisch (1,4) mit Salzkartoffeln, Gemüse und Zitronensauce  	Geflügelbällchen nach Königsberger Art (1,3) mit Salzkartoffeln und Kapernsauce (7,10) 	Kaiserschmarrn mit Apfelmus (1,3,7)
II	Kartoffelcremesuppe mit Mehrkornbaguette (1) 	Rosmarin-Kartoffeln mit Sour Cream (7) und dazu Tomaten-Gurken-Salat 	Konfetti-Reis mit Erbsen, Mais, Paprika und Tomatensoße (9)  	Vegetarische Lasagne (1,7)	Sellerie-Schnitzel (1) mit Maiskolben Vierteln, Butter und Kartoffelbrei (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. Geschwärzt e. Süßungsmittel f. Geschwefelt g. Nitritpöckelsalz, Nitrat h. Phosphat i. Gewachst j. Farbstoff



SPEISEPLAN

KAPITÄN SCHULSEN: IMMER FRISCH VORAUSS!



KW 17: 20.04. – 24.04.2026

	MONTAG	DIENSTAG	MITTWOCH	DONNERSTAG	FREITAG
I	MSC–Fischstäbchen (1,3,4) mit Kartoffelbrei (7) und Rahmspinat (7) 	Lasagne mit Rinderhack (1,3,7) 	Kichererbsen–Gemüse aus Tomaten, Zucchini, Paprika und Kichererbsen mit Kräuterdip und frischem Möhrensalat  	Hühnerfrikassee mit Langkorn–Reis (7,9)  	Vegetarische Köttbullar (3) in Rahmsauce mit Pellkartoffeln und Erbsen   
II	Tomatencremesuppe mit Suppenudeln und Baguette (1,7)	Kartoffelrösti (1) mit Pastinake–Sellerie–Gemüse und Kräuterquark (7)	Vollkornpasta (1) mit Grünkernbolognese und Reibekäse (7)	Kartoffelgratin (7) mit Gemüsebeilage 	Vollkorn–Pasta mit Brokkoli–Sahnesauce (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.

1 Glutenl

Haselnu



SPEISEPLAN

KAPITÄN SCHULSEN: IMMER FRISCH VORAUSS!



KW 18: 27.04. – 01.05.2026

	MONTAG	DIENSTAG	MITTWOCH	DONNERSTAG	FREITAG
I	Eierpfannkuchen mit Apfelmus und Zimt & Zucker (1,3,7)	Fischfrikadelle (1,4) mit Kartoffel-Möhren-Stampf (7) und Rahmsauce 	Käse-Lauch-Hack Suppe (7) mit frischem Baguette (1) 	Tomaten-Paprika-Reis mit Veggie-Gyros (Weizen), Krautsalat und Tsatsiki (7) 	Mai Feiertag
II	Eieromlette mit Kartoffelpüree und Rahmspinat (3,7) 	Nudelaufbau mit Brokkoli in Sahnesauce mit Mozzarella überbacken (1,7)	Bratnudeln mit Ei (3), Gemüse und süß-saurer Soße (1,6) 	Kartoffelpfanne mit Kidney Bohnen, Mais und Paprika dazu Kräuterquark (7) 	Mai Feiertag
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. Nitritpökelsalz, Nitrat h. Phosphat i. Gewachst j. Farbstoff