








SPEISEPLAN

KAPITÄN SCHULSEN: IMMER FRISCH VORAUSS!



KW 19: 04.05. – 08.05.2026

	MONTAG	DIENSTAG	MITTWOCH	DONNERSTAG	FREITAG
I	Geflügelfrikadelle (1,3) mit Erbsen und Möhren dazu Kartoffelpüree (7) 	MSC-Fischstäbchen (1,3,4) mit Kartoffelbrei (7) und Erbsen mit Rahmsauce 	Spaghetti (1) Bolognese (9) mit Reibekäse (7) 	Basmatireis mit buntem Ratatouille Gemüse und Kräuterquark (7) 	Milchreis mit Apfelmus und Zimt & Zucker (7) 
II	Gemüsefrikadelle (1,3) mit Erbsen und Möhren dazu Kartoffelpüree (7)	Veggie-Nuggets (1,3,6,9,10) mit Kartoffelbrei (7) und Erbsen mit Rahmsauce	Spaghetti (1) mit Tomatensauce (9) 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. Geschwärzt e. Süßungsmittel f. Geschwefelt g. Nitritpökelsalz, Nitrat h. Phosphat i. Gewachst j. Farbstoff





SPEISEPLAN

KAPITÄN SCHULSEN: IMMER FRISCH VORAUSS!



MAIFERIEN IN HAMBURG
Speiseplan gilt nur für angemeldete Kinder
über die TSG

KW 20: 11.05.–15.05.2026

	MONTAG	DIENSTAG	MITTWOCH	DONNERSTAG	FREITAG
I	Chili sin Carne mit Vollkornbaguette (1,9) und Schmand (7)	Hamburger (Rind) mit Kartoffelecken (9) und Ketchup (1,10) 	Süßkartoffelsuppe mit Weizen-Baguette (1) 	Feiertag	Lunchpakete
II		Hamburger (Veggie) (1,3,6,10) mit Kartoffelecken (9) und Ketchup (1,10)		Feiertag	Lunchpakete
Salat	Frischer Beilagensalat	Frischer Beilagensalat	Frischer Beilagensalat	Frischer Beilagensalat	
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.Geschwärzt e.Süßungsmittel f.Geschwefelt g.Nitritpökelsalz,Nitrat h.Phosphat i.Gewachst j.Farbstoff