








# SPEISEPLAN

## KAPITÄN SCHULSEN: IMMER FRISCH VORAUSS!



**SNL**

**KW 19: 04.05.-08.05.2026**

	<b>MONTAG</b>	<b>DIENSTAG</b>	<b>MITTWOCH</b>	<b>DONNERSTAG</b>	<b>FREITAG</b>
<b>I</b>	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) 
<b>II</b>	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)		
<b>Salat</b>	<b>Frischer Beilagensalat</b>	<b>Frischer Beilagensalat</b>	<b>Frischer Beilagensalat</b>	<b>Frischer Beilagensalat</b>	<b>Frischer Beilagensalat</b>
<b>Dessert</b>	<b>Saisonales Obst</b>	<b>Pudding (7)</b>	<b>Saisonales Obst</b>	<b>Saisonales Obst</b>	<b>Saisonales Obst</b>

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!



**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.Nitritpöckelsalz,Nitrat h.Phosphat i.Gewachst j.Farbstoff



# SPEISEPLAN

## KAPITÄN SCHULSEN: IMMER FRISCH VORAUSS!



**SML**

KW 21: 18.05.-22.05.2026

	MONTAG	DIENSTAG	MITTWOCH	DONNERSTAG	FREITAG
I	Kaiserschmarrn mit Apfelmus (1,3,7) 	Putencarbonara (7) mit Vollkorn-Spirelli (1) 	Eieromlette mit Salzkartoffeln und Rahmspinat (3,7) 	Erbsensuppe mit Vollkornbaguette (1) 	Kartoffelgratin (7) mit hausgemachten Gurkensalat 
II		Vollkorn-Spirelli (1) mit Käse-Sahne-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.

### 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!



SML

KW 22: 25.05.-29.05.2026

	MONTAG	DIENSTAG	MITTWOCH	DONNERSTAG	FREITAG
I	Feiertag	Putenschnitzel (1) mit Pilzrahmsoße (7) und Kroketten (1,7) 	Möhren-Kartoffel-Eintopf mit Fladenbrot (1,11) 	Gemüseaultauschen (1,3) in Tomatensauce 	Kartoffelpuffer mit Apfelmus (1,3) 
II	Feiertag	Sellerieschnitzel (1,9) mit Pilzrahmsoße (7) und Kroketten (1,7)			
Salat		Frischer Beilagensalat	Frischer Beilagensalat	Frischer Beilagensalat	Frischer Beilagensalat
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.

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