











# SPEISEPLAN

## KAPITÄN SCHULSEN: IMMER FRISCH VORAUSS!



ADW

KW 25: 15.06.-19.06.2026

	MONTAG	DIENSTAG	MITTWOCH	DONNERSTAG	FREITAG
I	Geflügelbratwurst mit Kartoffelecken und buntem Salat, Joghurtdressing (7)  	Pellkartoffeln mit hausgemachtem Kräuterquark (7), gekochtem Ei und Rotkohlsalat 	Kaiserschmarrn mit Apfelmus (1,3,7)	Kartoffeleintopf mit geschnittenen Wiener Würstchen (Geflügel) dazu Baguette (1)  	Veganes Gulasch mit Soja, Paprika und Pilzen, dazu Spirelli (1) 
II	Vegetarische Bratwurst mit Kartoffelecken und buntem Salat, Joghurtdressing (7) 			Kartoffeleintopf dazu Baguette (1) 	
Salat	Frischer Beilagensalat	Frischer Beilagensalat	Frischer Beilagensalat	Frischer Beilagensalat	Frischer Beilagensalat
Dessert	Kräuterquark (7),	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. Birkhölzchen, 2. Bohnen, 3. Erbsen, 4. Nudeln, 5. Reis, 6. Getreide, 7. Kartoffeln, 8. Gemüse, 9. Soja, 10. Milch und Milchprodukte (ausgenommen Käse), 11. Eier, 12. Fisch, 13. Fleisch, 14. Weichtiere, 15. Honig, 16. Zucker, 17. Salz, 18. Gewürze, 19. Backmittel, 20. Konservierungsstoffe, 21. Aromastoffe, 22. Farbstoffe, 23. Enzyme, 24. Antioxidationsmittel, 25. Konservierungsstoffe, 26. Geschwärtzt, 27. Süßungsmittel, 28. Geschwefelt, 29. Nitritpökelsalz, 30. Nitrat, 31. Phosphat, 32. Gewächst, 33. Farbstoff

### ZUSATZSTOFFE

a. Geschmacksverstärker b. Antioxidationsmittel c. Konservierungsstoff d. Geschwärtzt e. Süßungsmittel f. Geschwefelt g. Nitritpökelsalz, Nitrat h. Phosphat i. Gewächst j. Farbstoff







# SPEISEPLAN

## KAPITÄN SCHULSEN: IMMER FRISCH VORAUSS!



ADW

KW 26: 22.06.–26.06.2026

	MONTAG	DIENSTAG	MITTWOCH	DONNERSTAG	FREITAG
I	Hamburger (Rind) (1,6) mit frischen Eisberg, knackiger Tomate, Kartoffelecken und Ketchup (1,10)  	Linsenbolognese mit Spirelli (1) 	Makkaroni-Bolognese-Auflauf (Rind) 1,7,9 	Chili sin Carne mit Vollkornbaguette (1,9) und Schmand (7)	Kartoffelpuffer mit Apfelmus (1,3) 
II	"Veggie-Burger (1,3,6,9,10) zum selber bauen, Ketchup (2,6,11), Salat und Kartoffelecken" 				
Salat	Frischer Beilagensalat	Frischer Beilagensalat	Frischer Beilagensalat	Frischer Beilagensalat	Frischer Beilagensalat
Dessert	Kräuterquark (7),	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!



**ADW**

KW 27: 29.05.–03.07.2026

	MONTAG	DIENSTAG	MITTWOCH	DONNERSTAG	FREITAG
<b>I</b>	<b>Backfisch (1,4) mit Kartoffelbrei (7) und Möhrensalat und Remoulade</b> 	<b>„Nurreis mit Möhren-Gulasch (mit Möhren, Kartoffeln, Zwiebeln und Sellerie) „</b>  	<b>Eierpfannkuchen mit Apfelmus und Zimt &amp; Zucker (1,3,7)</b>	<b>Reis mit Hähnchengyros, Krautsalat und Tsatsiki (7)</b>  	<b>Pasta (1) mit Tomatensauce</b> 
<b>II</b>	<b>Vegetarisches Schnitzel (1,4) mit Kartoffelbrei (7) und Möhrensalat und Remoulade</b>			<b>Reis mit Veggie Gyros, Krautsalat und Tsatsiki (7)</b> 	
<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.

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