

## SPEISEPLAN KAPITÄN SCHULSEN: IMMER FRISCH VORAUS!



Schule-Mittlerer-Landweg

KW 39: 22.09.-26.09.2025

	MONTAG	DIENSTAG	MITTWOCH	DONNERSTAG	FREITAG
ı	MSC Fischstäbchen (1,4,7,10), Kartoffelpürree (7,12), Gurkensalat dazu Remoulade (3,7,10) und Ketchup	Gemüsebolognese (9) und Nudeln (1)	Schnitzel (Geflügel) (1,3), Pilzsauce (7) und Röstiecken	Kartoffel-Möhren-Auflauf (7)	Kartoffelpuffer (1,3) mit Apfelmus
п	Gemüsestäbchen (1,4,7,10) , Kartoffelpürree (7,12), Gurkensalat dazu Remoulade (3,7,10) und Ketchup		Gemüseschnitzel(1,3), Pilzsauce (7) und Röstiecken		
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, Valnuss, 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



## SPEISEPLAN KAPITÄN SCHULSEN: IMMER FRISCH VORAUS!



Schule-Mittlerer-Landweg

KW 40: 29.09.-02.10.2025

	MONTAG	DIENSTAG	MITTWOCH	DONNERSTAG	FREITAG
I	Gemüse –Köttbullar (3) in Rahmsauce (7) mit Erbsen und Pellkartoffeln	Linsenbolognese (9) mit Spirelli (1)	Kartoffelgratin mit Gemüse und Mozzarella au Gratin (9,10)	Gemüsecurry (Paprika, Brokoli, Möhren) (7) dazu Reis	*Feiertag*
II					*Feiertag*
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, Valnuss, 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/k; 13 Lupinen; 14 Weichtiere ZUSATZSTOFFE