



SPEISEPLAN

KAPITÄN SCHULSEN: IMMER FRISCH VORAUSS!



KW 49: 05.12. – 09.12.2022

	MONTAG	DIENSTAG	MITTWOCH	DONNERSTAG	FREITAG
I	Chickennuggets (1), Kräuter-Dip (7), kleine Kartoffeln und Buttermöhren (7)  	Spaghetti (1) Bolognese (Rind) (9)  	Vegetarische Frühlingsrolle (1,7,9) mit Bratreis	Fischstäbchen (1,4), Rahmspinat (7) und Kartoffelpüree (7) 	Vegetarischer Döner (1,3), Falafel Bällchen (9,10), Krautsalat, Tomaten-Gurke, Fladenbrot (1) und Joghurtsauce (7)
II	Linsenbolognese (9,10) mit Spirelli (1) 	Gemüsefrikadelle (1,3,7,9), Möhren, Kartoffelpüree (7) und Rahmsauce	Bratkartoffeln mit Spiegelei (3) und Kaisergemüse  	Brokkoli Schupfnudeln (1,3) Pfanne mit Pesto- Sahnesoße (7)	Kartoffelcremesuppe mit frischen Kräutern und Baguette (1) 
Salat	Frischer Beilagensalat	Frischer Beilagensalat	Frischer Beilagensalat	Frischer Beilagensalat	Frischer Beilagensalat
Dessert	von der Salatbar	Joghurt	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.

Salat ist beim Mittagessen inbegriffen.

Fisch Erzeugnisse sind immer MSC/ASC zertifiziert.

ALLERGENE

1 Glutenhaltiges Getreide (Weizen, Roggen, Gerste, Hafer, Dinkel, 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. Geschwärtzt e. Süßungsmittel f. Geschwefelt g. Nitritpökelsalz, Nitrat h. Phosphat i. Gewachst j. Farbstoff











SPEISEPLAN

KAPITÄN SCHULSEN: IMMER FRISCH VORAUSS!



KW 50: 12.12.-16.12.2022

	MONTAG	DIENSTAG	MITTWOCH	DONNERSTAG	FREITAG
I	Schnitzel (Geflügel) (1,3) mit Rahmsauce, Blumenkohl und Salzkartoffeln  	Chili con Carne (9,10) für Kinder mit Fladenbrot (1)  	Backfisch (1,4,9), kleine Kartoffeln, Kräuterquark (7) und Gurkensalat 	Veganes Gulasch (1), Apfel-Rotkohl und Kartoffelklöße (1) 	Spinat-Ricotta-Tortelloni (1,7) mit jungem Gemüse in Sahnesoße (7)
II	Vegetarische Ravioli (1,3) in Tomatensauce 	Kartoffeltasche gefüllt mit Kräuterfrischkäse (7) und Möhren-Kohlrabi Gemüse dazu Rahmsauce 	Tomatencremesuppe mit Suppennudeln (1) und Baguette (1) 	Eieromlette (3) mit Kartoffelpüree (7) und Rahmspinat (7) 	Gemüsesuppe mit Pfannkuchenstreifen (1,3,7) und frischem Baguette (1)
Salat	Frischer Beilagensalat	Frischer Beilagensalat	Frischer Beilagensalat	Frischer Beilagensalat	Frischer Beilagensalat
Dessert	Saisonales Obst	Saisonales Obst	Saisonales Obst	Pudding	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.

Salat ist beim Mittagessen inbegriffen.

Fisch Erzeugnisse sind immer MSC/ASC zertifiziert.

ALLERGENE

1 Glutenhaltiges Getreide (Weizen, Roggen, Gerste, Hafer, Dinkel, 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 51: 19.12. – 23.12.2022

	MONTAG	DIENSTAG	MITTWOCH	DONNERSTAG	FREITAG
I	Rindergulasch, Rotkohl und Kartoffelklöße (1)   	Frischkäse-Cannelloni (1,7) mit Tomatensoße und Parmesan (7)	Lasagne Bolognese (Rind) (1,3,7,9) 	Pasta (1) mit Kürbissauce, gebratenen Kürbiswürfel, Hirtenkäse (7) und Rucola	- Ferien -
II	Vollkorn Nudeln (1) mit Spinatsoße 	Eierpfannkuchen (1,3,7) mit Apfelmus und Zimt & Zucker	Gemüse-Burger (1,3) mit Kartoffelecken und Tomatenketchup 	Blumenkohlcremesuppe mit gerösteten Kartoffelwürfel Vollkornbaguette (1) 	- Ferien -
Salat	Frischer Beilagensalat	Frischer Beilagensalat	Frischer Beilagensalat	Frischer Beilagensalat	
Dessert	Saisonales Obst	Saisonales Obst	Pudding	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.

Salat ist beim Mittagessen inbegriffen.

Fisch Erzeugnisse sind immer MSC/ASC zertifiziert.

ALLERGENE

1 Glutenhaltiges Getreide (Weizen, Roggen, Gerste, Hafer, Dinkel, 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