



SPEISEPLAN

KAPITÄN SCHULSEN: IMMER FRISCH VORAUSS!



KW 36: 01.09.–05.09.2025

	MONTAG	DIENSTAG	MITTWOCH	DONNERSTAG	FREITAG
I	*Ferien*	*Ferien*	*Ferien*	Frikadelle (Geflügel) (1,3,7,10), Kaisergemüse und Salzkartoffeln dazu Rahmsauce 7 	Eierpfannkuchen (1,3,7) mit Apfelmus und Zimt & Zucker
II	*Ferien*	*Ferien*	*Ferien*	Gemüsefrikadelle (1,3,7,10), Kaisergemüse und Salzkartoffeln dazu Rahmsauce 7	
Salat				Frischer Beilagensalat	Frischer Beilagensalat
Dessert				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!



KW 37: 08.09.–12.09.2025

	MONTAG	DIENTAG	MITTWOCH	DONNERSTAG	FREITAG
I	Chickennuggets 1, kleine Kartoffeln, Möhren dazu Kräuterdip 7 und Ketchup 	Pasta (1) Bolognese 9 (Rind)  	Blumenkohlcremesuppe (7,9) mit Baguette 1	Falafelbällchen 1, Couscous 1, Tomaten-Gurkensalat und Kräuterquark 7	Milchreis 7 mit Apfelmus und Zimt und Zucker 
II	Gemüsenugets 1, kleine Kartoffeln, Möhren dazu Kräuterdip 7 und Ketchup	Pasta (1) Tomatensauce (9) 			
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!



KW 38: 15.09.–19.09.2025

	MONTAG	DIENTAG	MITTWOCH	DONNERSTAG	FREITAG
I	Kartoffeltasche gefüllt mit Kräuterfrischkäse 7 und Möhren-Kohlrabi Gemüse dazu Rahmsauce 7 	Backfisch (1,3,4,10), kleine Kartoffeln, Kräuterquark 7 und Gurkensalat 	Kartoffel-Brokkoli-Auflauf mit Sauce Hollandaise ((3,7))	Chickenburger (1,11) (Eisberg, Gurke, Tomate, Gouda 7, Ketchup) dazu Wedges 	Kichererbsencurry mit Reis
II		Gemüseschnitzel (1,3,10), kleine Kartoffeln, Kräuterquark 7 und Gurkensalat		Veggie Burger (1,11) (Eisberg, Gurke, Tomate, Gouda 7, Ketchup) dazu Wedges	
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