SPEISEPLAN

KAPITÄN SCHULSEN: IMMER FRISCH VORAUS!

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	Hähnchenbrustfilet, Zucchini–Paprika–Tomaten–sauce und Reis
II	*Ferien*	*Ferien*	*Ferien*	Kichererbsencurry mit Reis	Eierpfannkuchen (1,3,7) mit Apfelmus und Zimt & Zucker
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.Nitritpöckelsalz,Nitrat h.Phosphat i.Gewachst j.Farbstoff

SPEISEPLAN

KAPITÄN SCHULSEN: IMMER FRISCH VORAUS!

KW 37: 08.09.–12.09.2025

	MONTAG	DIENSTAG	MITTWOCH	DONNERSTAG	FREITAG
I	Chickennuggets 1 , kleine Kartoffeln, Möhren dazu Kräuterdip 7 und Ketchup	Pasta (1) Bolognese 9 (Rind)	MSC Fischstäbchen (1,4,7,10) , Pürree und Rahmspinat	Nudeln 1 mit Brokkoli–Frischkäse–Sauce 7	Bratreis (3,6,9,11) mit Hähnchen und Süß–Saure–Soße
II	Eieromlette (3,7) mit Kartoffelpüree (7,12) und Rahmspinat 7	Kohlrabi–Kartoffel–Auflauf (3,7)	Blumenkohlcremesuppe (7,9) mit Baguette 1	Falafelbällchen 1, Couscous 1, Tomaten–Gurkensalat und Kräuterquark 7	Milchreis 7 mit Apfelmus und Zimt und Zucker
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 VORAUS!

KW 38: 15.09.–19.09.2025

	MONTAG	DIENSTAG	MITTWOCH	DONNERSTAG	FREITAG
I	Lasagne Bolognese (Rind) (1,3,7,9)	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	Vegetarische Ravioli (1,7) in Tomatensauce
II	Kartoffeltasche gefüllt mit Kräuterfrischkäse 7 und Möhren–Kohlrabi Gemüse dazu Rahmsauce 7	Blumenkohl–Käse–Medaillon (1,7) mit Rahmsoße 7 und Pellkartoffeln	Kaiserschmarrn (1,3,7) mit Apfelmus	Brokkoli – Schupfnudeln (1,3) – Pfanne mit Pesto Sahnesoße 7,8	Kichererbsencurry mit Reis
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 VORAUS!

KW 39: 22.09.–26.09.2025

	MONTAG	DIENSTAG	MITTWOCH	DONNERSTAG	FREITAG
I	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	Chili con Carne für Kinder mit Fladenbrot (9,10)	Makkaroni mit Tomatensauce und geschnittenen Würstchen (1,7)
II	Senfeier (3,7) mit Rahmspinat (7) und Butterkartoffel (7)	Käse Lauch Ceme Suppe (1,7) mit Baguette (1)	Gemüselasagne (1,3,7)	Kartoffel–Möhren–Auflauf (7)	Kartoffelpuffer (1,3) mit Apfelmus
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