



SPEISEPLAN

KAPITÄN SCHULSEN: IMMER FRISCH VORAUSS!



KW 45: 03.11.–07.11.2025

	MONTAG	DIENTAG	MITTWOCH	DONNERSTAG	FREITAG
I	Chili con Carne (6,9) für Kinder mit Baguette (1) und Schmand (7) 	Fischfrikadelle (1,7,10) Kartoffelpüree (7,12) Gurken-salat dazu Remoulade (3,7) und Ketchup 	Milchreis (7) mit heißen Apfelmus und Zimt und Zucker 	Kürbissuppe mit knusprigen Kichererbsen und Baguette (1) 	Gemüsefrikadelle (1,3) und Kartoffel-Karotten-Gratin (3,7)
II	Chili sin Carne (6,9) für Kinder mit Baguette (1) und Schmand (7)	Gemüsefrikadelle (1,7,10) Kartoffelpüree (7,12) Gurken-salat dazu Remoulade (3,7) und Ketchup			
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 46: 10.11. – 14.11.2025

	MONTAG	DIENSTAG	MITTWOCH	DONNERSTAG	FREITAG
I	MSC-Fischstäbchen (1,3,4,10), mit Rahmspinat(7) und Kartoffelpüree(7) 	Kartoffel-Kürbis-Hackfleisch Auflauf (7)  	Gemüsecurry (Paprika, Brokoli, Möhren) (7) dazu Reis 	Mediterranes Ofengemüse, dazu Kräuterschmand (7) und Kartoffeln 	Hähnchenbrust mit Tomaten Käse überbacken (7) Gemüse- CousCous (1) und Petersilie -Joghurt (7) 
II	Eieromelette (1,3), mit Rahmspinat (7) und Kartoffelpüree (7)	Kartoffel-Kürbis Auflauf (7) 			Gemüsefrikadelle (1,3) Gemüse-CousCous (1) und Petersilie-Joghurt (7)
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.Nitritpökelsalz,Nitrat h.Phosphat i.Gewachst j.Farbstoff