






# SPEISEPLAN

## KAPITÄN SCHULSEN: IMMER FRISCH VORAUSS!



KW 50: 08.12.-12.12.2025

	MONTAG	DIENTAG	MITTWOCH	DONNERSTAG	FREITAG
I	<b>Rührei (3) Rahmspinat (7) und Kartoffeln</b> 	<b>Spaghetti (1) Bolognese (9)</b>  	<b>Indisches Curry mit Süsskartoffeln, Kichererbsen und Spinat mit Fladenbrot (1)</b> 	<b>Kaiserschmarn (1,3,7) mit Apfelmus und Zucker</b>	<b>Fussili (1) mit Käse-Sahnsauce (1,7) und Parmesan</b>
II		<b>Spaghetti (1) mit Tomatensauce (9)</b> 			
Salat	<b>Frischer Beilagensalat</b>	<b>Frischer Beilagensalat</b>	<b>Frischer Beilagensalat</b>	<b>Frischer Beilagensalat</b>	<b>Frischer Beilagensalat</b>
Dessert	<b>Saisonales Obst</b>	<b>Pudding (7)</b>	<b>Saisonales Obst</b>	<b>Saisonales Obst</b>	<b>Saisonales Obst</b>

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