



# SPEISEPLAN

KAPITÄN SCHULSEN: IMMER FRISCH VORAUSS!



KW 07: 13.02.-17.02.2023

	MONTAG	DIENSTAG	MITTWOCH	DONNERSTAG	FREITAG
I	Spaghetti (1) Bolognese (Rind) (7,9)  	Eierpfannkuchen (1,3,7) mit Apfelmus und Zimt & Zucker	Vegetarische Frühlingsrolle (1,3,7,9) mit Bratreis	Fischstäbchen (1,4), Rahmspinat (7) und Kartoffelpüree (7)	Hot-Dog-Tag (1,3,7) (2 Stück pro Kind) mit Salatbeilage 
II	Spaghetti (1) mit Gemüsebolognese (9,10) 		Kartoffelcremesuppe mit Kräuterbaguette (1,7)	Gemüse Couscous Pfanne mit Quark(7) 	Vegetarischer Hot-Dog (1,3,7) (2 Stück pro Kind) mit Salatbeilage
Salat	Frischer Beilagensalat von der Salatbar	Frischer Beilagensalat von der Salatbar	Frischer Beilagensalat von der Salatbar	Frischer Beilagensalat von der Salatbar	Frischer Beilagensalat von der Salatbar
Dessert	Saisonales Obst	Saisonales Obst	Saisonales Obst	Pudding (7)	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 & Dessert 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 08: 20.02.-24.02.2023

	MONTAG	DIENSTAG	MITTWOCH	DONNERSTAG	FREITAG
I	Makkaroni (1) mit Tomatensauce und geschnittenen Würstchen (1,3)  	Geflügelfrikadelle (1,3), Erbsen und Möhren dazu Kartoffelpüree (7) 	Backfisch (1,3,4), kleine Kartoffeln, Kräuterquark (7) und Gurkensalat 	Frischkäse Cannelloni (1,7) mit Tomatensoße und Parmesan (7)	Vegetarischer Döner, Falafel Bällchen, Krautsalat, Tomaten-Gurke, Fladenbrot (1) und Joghurtsauce (7)
II	Vegetarische Ravioli (1,3) in Tomatensauce 	Käse-Lauch-Creme Suppe (7) mit Baguette (1)	Falafelbällchen, Parboiled Reis, Salat und Joghurt-Minz-Dip (7) 	Brokkoli Schupfnudel Pfanne mit Pesto-Sahnesoße (7) 	Eieromlette (3) mit Kartoffelpüree (7) und Rahmspinat (7) 
Salat	Frischer Beilagensalat von der Salatbar	Frischer Beilagensalat von der Salatbar	Frischer Beilagensalat von der Salatbar	Frischer Beilagensalat von der Salatbar	Frischer Beilagensalat von der Salatbar
Dessert	Saisonales Obst	Saisonales Obst	Milchreis (7)	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 & Dessert 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 VORAU!



KW 09: 27.02.-03.03.2023

	MONTAG	DIENSTAG	MITTWOCH	DONNERSTAG	FREITAG
I	Kartoffel-Hähnchen-Auflauf (3,7,10)  	Gemüse Burger (1) mit Kartoffelecken und Tomatenketchup 	Lasagne Bolognese (Rind) (1,3,7,9) 	Cordon Bleu (Geflügel) (1,3) mit Rahmsauce, Blumenkohl und Salzkartoffeln  	Spinat-Ricotta-Tortelloni (1,7) mit jungem Gemüse in Sahnesoße (7)
II	Bunte Nudeln (1) mit Tomatensauce und Reibekäse (7)	Vegetarisches Gyros (1), Tomatenreis, Krautsalat und Kräuterquark (7)	Milchreis (7) mit heißen Kirschen und Zimt und Zucker 	Gemüsesuppe mit Pfannkuchenstreifen (1) und Baguette (1) 	Gemüsefrikadelle (1,3), Kartoffelbrei (7), Mais und Kräuterbutter (7)
Salat	Frischer Beilagensalat von der Salatbar	Frischer Beilagensalat von der Salatbar	Frischer Beilagensalat von der Salatbar	Frischer Beilagensalat von der Salatbar	Frischer Beilagensalat von der Salatbar
Dessert	Saisonales Obst	Fruchtjoghurt (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.

Salat & Dessert 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