



SPEISEPLAN

KAPITÄN SCHULSEN: IMMER FRISCH VORAN!

KW 31: 02.08.–06.08.2021

MONTAG	DIENSTAG	MITTWOCH	DONNERSTAG	FREITAG
Sommerferien	Sommerferien	Sommerferien	Sommerferien	Sommerferien
-	-	-	-	-

KW 32: 09.08.–13.08.2021

MONTAG	DIENSTAG	MITTWOCH	DONNERSTAG	FREITAG
Sommerferien	Schlemmerfilet 'Bordelaise' mit Petersilienkartoffeln 	Nudelauflauf mit Geflügelfleischwurst und Gemüse 	Hähnchen-Keule mit Bratensauce, Blumenkohl und Kartoffelpüree 	Putenschnitzel mit Pilzrahmsauce und Kroketten
-	Gefüllte Pfannkuchen mit Spinat-Ricotta und Hirtenkäse 	Vegetarische Pizza dazu bunten Salat	Gemüse-Köttbullar in Rahmsauce mit Erbsen und Pellkartoffeln 	Eierpfannkuchen mit Apfelmus und Zimt & Zucker

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. Geschwärtzt e. Süßungsmittel f. Geschwefelt g. Nitritpöckelsalz, Nitrat h. Phosphat i. Gewachst j. Farbstoff



SPEISEPLAN

KAPITÄN SCHULSEN: IMMER FRISCH VORAN!

KW 33: 16.08.-20.08.2021

MONTAG		DIENSTAG		MITTWOCH		DONNERSTAG		FREITAG	
Hähnchenbrust mit Paprikagemüse und Reis   	---	Spaghetti Bolognese 	1,37,9	Hähnchennuggets, Kartoffelecken, Kräuterquark und Salatbeilage 	1,7	Kartoffel-Hähnchen-Auflauf  	3,7,10	Fischwürfel mit Vollkornnudeln und Tomaten-Paprika-Sauce 	14,7
Blumenkohl-Käse-Medaillon mit Rahmsoße, Gemüsejulienne und Pellkartoffeln  	1,7,9	Bauernauflauf mit Kartoffeln und Ei dazu Kräuterquark und Ketchup 	3,7,9,10	Kaiserschmarrn mit heißen Kirschen	1,3,7	Linienbolognese mit Spirelli	1,3,7,9,10	Vegetarische Frühlingsrolle mit Bratreis	1,3,7,9

KW 34: 23.08.-27.08.2021

MONTAG		DIENSTAG		MITTWOCH		DONNERSTAG		FREITAG	
Putenwürstchen Wiener Art, Kartoffelsalat, Ketchup und Kräuterbrot 	1,7	Backfischstäbchen, Spinat und Kartoffelpüree 	14,7,10	Gebratene Hähnchenbrust mit buntem Butter-Gemüse und Nudeln 	1,7	Chicken Wings, Kartoffelecken und Cole Slaw 	1,7	Würstchengulasch mit Penne 	1,7, (a)
Gemüsefrikassee mit Naturreis  	7	Vegetarische Ravioli in Tomatensauce 	1,3	Milchreis mit heißen Kirschen und Zimt und Zucker 	7	Kartoffel-Gartengemüse-Auflauf 	3,7	Kartoffeltasche gefüllt mit Kräuterfrischkäse und Möhren-Kohlrabi Gemüse in Rahm	7

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



SPEISEPLAN

KAPITÄN SCHULSEN: IMMER FRISCH VORAUSS!

KW 35: 30.08.-03.09.2021

MONTAG		DIENSTAG		MITTWOCH		DONNERSTAG		FREITAG	
Hähnchennuggets, Pommes, Salatbeilage 	1,3,7	Hähnchengeschnetzeltes mit Champignons und Schnittlauch, dazu Reis  	7	Rinderhackbraten, Rahmsauce, Kohlrabigemüse und Kartoffeln 	1,3,7,9,10	Fischfrikadelle, Erbsen in Rahm und Kartoffel-Möhren-Stampf 	1,3,7	Lasagne Bolognese 	1,3,7,9
Gemüsefrikadelle, Buttermöhren und Kartoffelpüree	1,3,7	Vollkorn Pasta mit Brokkoli-Sahnesauce	1,7	Bratnudeln mit Gemüse und Süß-Saurer-Soße 	1,6,9,10	Kartoffelpuffer mit Apfelmus 	i	Konfetti-Reis mit Erbsen, Mais, Paprika und herzhafter Tomatensoße  	i

KW 36: 06.09.-10.09.2021

MONTAG		DIENSTAG		MITTWOCH		DONNERSTAG		FREITAG	
Makkaroni mit Tomatensauce und geschnittenen Würstchen 	1,7	Ofenkartoffel mit Hähnchenstreifen, Kräuterquark und Salat  	7	Buntes Hähnchencurry mit Reis  	5,6,7,9,10,11	Puten-Currywurst mit buntem Salat, leichtem Joghurtdressing und ofenfrischem Baguette 	1,7,9,10	Seelachsfilet in Dillsoße, Brokkoligemüse und Reis 	1,3,4,7
Kartoffelbrei mit Spinat und Röhrei 	3,7	Indisches Curry mit Süßkartoffeln, Kichererbsen und Spinat mit Fladenbrot 	3,7,8,9	Nudeln mit Käse-Mais Soße 	1,7	Kartoffel-Gemüse Eintopf 	7	Käsespätzle und Röstzwiebeln	1,3,7

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. Geschwärtzt e. Süßungsmittel f. Geschwefelt g. Nitritpöckelsalz, Nitrat h. Phosphat i. Gewachst j. Farbstoff