

Speiseplan







KW 47, 17.11.2025 - 21.11.2025
Schillerschule Bürstadt

Schrolls Catering GmbH
Ludwig-Erhard-Str. 6
64653 Lorsch

Telefon 06251/702795
Telefax 06251/7055652

info@schrolls-catering.de




Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag
 Reis mit Putenrahmgeschnetzeltes Möhrensalat Milchpudding - Schoko (1,5% Fett) d, e, l	 Kartoffelpuffer mit Apfelmus Rote Beetesalat Obst b	 Cevapcici Paprikasoße Reis Kein Salat Bananenquark a, a1, b, d, e, l	 Hähnchenbrust mit Bratensoße und Kartoffelpüree Gurkensalat Kokos - Quarkcreme d, m	 MSC Kutterfrikadellen (Alaska - Seelachs) mit Kartoffeln und Dillsoße Tomatensalat Obst a, d, e, i, l, m
 Bio - Vollkornnudeln mit Erbsen - Basilikum Soße Möhrensalat Obst a, a1, d, e	ALLERGIEESSEN Kartoffelrösti Apfelmus Rote Beetesalat Obst	ALLERGIEESSEN Glutenfreie Nudeln Rinderhaschee(allergie) Eisbergsalat mit Kräuter - Dressing Bananenquark d, l, m	ALLERGIEESSEN Buntes Gemüse mit heller Soße laktosefrei Reis Gurkensalat Kokos - Quarkcreme d, m	ALLERGIEESSEN Gedünstetes Seelachsfilet Spinatrahmsoße laktosefrei Kartoffeln Natur Joghurt (1,5% Fett) mit Schoko Müsli Tomatensalat a, a1, d, e, i, m
ALLERGIEESSEN Glutenfreie Nudeln Basilikum Soße laktosefrei Möhrensalat Milchpudding - Schoko (1,5% Fett) d, e		ALLERGIEESSEN Spirelli (Bio) Rinderhaschee(allergie) Eisbergsalat mit Kräuter - Dressing Bananenquark a, a1, d, l, m		



Bio-Produkte: Zutaten und Komponenten in Bio Qualität sind mit dem Zusatz '(Bio)' gekennzeichnet Wir verwenden keine Insekten und keine Lebensmittel sind gentechnisch verändert.

DE-ÖKO-007

Kennzeichnung: a=Glutenhaltiges Getreide, a1=Weizen, a2=Dinkel, a3=Roggen, b=Eier, d=Milch, e=Sellerie, i=Fisch, j=Soja, l=Senf, m=Schwefeldioxid und Sulphite

 Die Angebote/Komponenten mit dem DGE-Logo entsprechen dem "DGE-Qualitätsstandard für die Verpflegung in Kitas" sowie dem "DGE-Qualitätsstandard für die Verpflegung in Schulen" und wurden von der Deutschen Gesellschaft für Ernährung e.V. (DGE) als eine Menülinie zertifiziert.

Kennzeichnungspflichtige Allergene und Zusatzstoffe 17.11.2025 - 21.11.2025

1=Farbstoff, 2=Konservierungsmittel, 3=Antioxidationsmittel, 4=Geschmacksverstärker, 5=geschwefelt, 6=geschwärzt, 7=gewachst, 8=Phosphat, 9=Süßungsmittel, 10=Phenylalaninquelle, 11=verzehrabführend, 12=gentechnisch verändert, a=Glutenhaltiges Getreide, b=Eier, c=Erdnüsse, d=Milch, e=Sellerie, f=Sesam, g=Lupine, h=Krebstiere, i=Fisch, j=Soja, k=Schalenfrüchte, l=Senf, m=Schwefeldioxid und Sulphite, n=Weichtiere, a1=Weizen, a2=Dinkel, a3=Roggen, a4=Hafer, a5=Kamut, a6=Gerste, k1=Mandeln, k2=Haselnüsse, k3=Walnüsse, k4=Kaschunüsse, k5=Pecanüsse, k6=Paranüsse, k7=Pistazien, k8=Macadamianüsse, k9=Queenslandnüsse

17.11.2025, Menü 1, Reis mit Putenrahmgeschnetzeltes Möhrensalat Milchpudding-Schoko (1,5% Fett) * Milchpudding-Schoko (1,5% Fett): d * Möhrensalat: keine * Putenrahmgeschnetzeltes: d,e,l * Reis: keine

17.11.2025, Menü 3, Bio - Vollkornnudeln mit Erbsen-Basilikum Soße Möhrensalat Obst * Bio - Vollkornnudeln: a,a1 * Erbsen-Basilikum Soße: d,e * Möhrensalat: keine * Obst: keine (austauschbar: Milchpudding-Schoko (1,5% Fett): d)

17.11.2025, Menü 6, ALLERGIEESSEN Glutenfreie Nudeln Basilikum Soße laktosefrei Möhrensalat Milchpudding-Schoko (1,5% Fett) * Glutenfreie Nudeln: keine * Basilikum Soße laktosefrei: e * Milchpudding-Schoko (1,5% Fett): d * Möhrensalat: keine

18.11.2025, Menü 1, Kartoffelpuffer mit Apfelmus Rote Beetesalat Obst * Apfelmus: keine * Kartoffelpuffer: b * Obst: keine (austauschbar: Mandarinenquark - Dessert: d) * Rote Beetesalat: keine

19.11.2025, Menü 1, Cevapcici Paprikasoße Reis Kein Salat Bananenquark * Bananenquark: d * Cevapcici: a,a1,b,l * Kein Salat: keine * Paprikasoße: d,e * Reis: keine

19.11.2025, Menü 6, ALLERGIEESSEN Glutenfreie Nudeln Rinderhaschee(allergie) Eisbergsalat mit Kräuter - Dressing Bananenquark * Glutenfreie Nudeln: keine * Bananenquark: d * Eisbergsalat mit Kräuter - Dressing: d,l,m * Rinderhaschee(allergie): keine

19.11.2025, Menü 6, ALLERGIEESSEN Spirelli (Bio) Rinderhaschee(allergie) Eisbergsalat mit Kräuter - Dressing Bananenquark * Bananenquark: d * Eisbergsalat mit Kräuter - Dressing: d,l,m * Rinderhaschee(allergie): keine * Spirelli (Bio): a,a1

20.11.2025, Menü 1, Hähnchenbrust mit Bratensoße und Kartoffelpüree Gurkensalat Kokos-Quarkcreme * Bratensoße: keine * Gurkensalat: m * Hähnchenbrust: keine * Kartoffelpüree: d * Kokos-Quarkcreme: d

20.11.2025, Menü 6, ALLERGIEESSEN Bunttes Gemüse mit heller Soße laktosefrei Reis Gurkensalat Kokos-Quarkcreme * Bunttes Gemüse mit heller Soße laktosefrei: keine * Gurkensalat: m * Kokos-Quarkcreme: d * Reis: keine

21.11.2025, Menü 1, MSC Kutterfrikadellen (Alaska-Seelachs) mit Kartoffeln und Dillsoße Tomatensalat Obst * Dillsoße: d,e * Kartoffeln: keine * Kutterfrikadelle: a,d,i,l * Obst: keine (austauschbar: Natur Joghurt (1,5% Fett) mit Schoko Müsli: a,a1,d) * Tomatensalat: m

21.11.2025, Menü 6, ALLERGIEESSEN Gedünstetes Seelachsfilet Spinatrahmsoße laktosefrei Kartoffeln Natur Joghurt (1,5% Fett) mit Schoko Müsli Tomatensalat * Gedünstetes Seelachsfilet: i * Kartoffeln: keine * Natur Joghurt (1,5% Fett) mit Schoko Müsli: a,a1,d (austauschbar: Vanille/Schokodessert Soja (Allergie): j) * Spinatrahmsoße laktosefrei: e * Tomatensalat: m