

# Speiseplan

KW 07, 09.02.2026 - 13.02.2026

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
Rinderhacksteak Ketchup Kartoffelpüree Rotkraut Bio Apfel  a, a1, b, d, e	Erbsensuppe Vollkornbrötchen Karotten - Sticks Obst  a, a1, a3, e, j	Putenfleischbällchen in Kräuter Rahmsoße und Reis Kein Salat Obst  a, a1, b, d, e	Geflügel Jagdwurst in Tomatensoße und Bio Spirelli Maissalat Obst  a, a1, e, l, m	Milchreis mit Zucker und Zimt Möhrensalat Obst  d
Kartoffel - Möhren - Stampf (allergie) Kein Salat Obst  e	Glutenfreie Nudeln Gemüse - Sahne Soße lakto Kein Salat Fruchtjoghurt (Erdbeer)  d	Reis Turidu mit Tomatensoße, Zucchini, Parmesan und Pilzen Eisbergsalat mit Honigsenf - Dressing Buttermilchcreme  d, l, m	<b>ALLERGIEESSEN</b> Risotto mit Gemüsewürfel Gemischte Rohkost (Paprika, Gurke, Karotte) Vanille/Schokodessert Soja (Allergie)  e, j	Kartoffelrösti mit Kräuterquark Kein Salat Pfirsich Maracuja Joghurt (zuckerreduziert)  d
		<b>ALLERGIEESSEN</b> Kartoffel - Gemüse - Ragout Eisbergsalat mit Honigsenf - Dressing Buttermilchcreme  d, e, l, m		<b>ALLERGIEESSEN</b> Kartoffelrösti SojaKräuterquark Gemischte Rohkost (Paprika, Gurke, Karotte) Pfirsich Maracuja Joghurt (zuckerreduziert)  d, j



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, 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.

# Speiseplan

09.02.2026 - 13.02.2026  
Schillerschule Bürstadt

Schrolls Catering GmbH  
Ludwig-Erhard-Str. 6  
64653 Lorsch  
  
Telefon 06251/702795  
Telefax 06251/7055652  
  
info@schrolls-catering.de



## Kennzeichnungspflichtige Allergene und Zusatzstoffe 09.02.2026 - 13.02.2026

1=Farbstoff, 2=Konservierungsmittel, 3=Antioxidationsmittel, 4=Geschmacksverstärker, 5=geschwefelt, 6=geschwärtzt, 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

09.02.2026, Menü 7, Rinderhacksteak Ketchup Kartoffelpüree Rotkraut Bio Apfel \* Bio Apfel: keine \* Kartoffelpüree: d \* Ketchup: e \* Rinderhacksteak: a,a1,b \* Rotkraut: keine

09.02.2026, Menü 10, Kartoffel- Möhren- Stampf (allergie) Kein Salat Obst \* Kartoffel- Möhren- Stampf (allergie): e \* Kein Salat: keine \* Obst: keine

10.02.2026, Menü 2, Erbsensuppe Vollkornbrötchen Karotten- Sticks Obst \* Erbsensuppe: e \* Karotten- Sticks: keine \* Obst: keine  
(austauschbar: Fruchtjoghurt (Erdbeer): d) \* Vollkornbrötchen: a,a1,a3,j

10.02.2026, Menü 3, Glutenfreie Nudeln Gemüse- Sahne Soße lako Kein Salat Fruchtjoghurt (Erdbeer) \* Gemüse- Sahne Soße lako: keine \*  
Glutenfreie Nudeln: keine \* Fruchtjoghurt (Erdbeer): d \* Kein Salat: keine

11.02.2026, Menü 1, Putenfleischbällchen in Kräuterrahmsoße und Reis Kein Salat Obst \* Kein Salat: keine \* Kräuterrahmsoße: d,e \* Obst: keine \*  
Putenfleischbällchen (20gr): a,a1,b \* Reis: keine

11.02.2026, Menü 2, Reis Turidu mit Tomatensoße, Zucchini, Parmesan und Pilzen Eisbergsalat mit Honigsenf - Dressing Buttermilchcreme \*  
Buttermilchcreme: d \* Eisbergsalat mit Honigsenf - Dressing: d,l,m (austauschbar: Kohlrabi in heller Soße: d,e) \* Reis: keine \* Turiddu: d

11.02.2026, Menü 6, ALLERGIEESSEN Kartoffel-Gemüse-Ragout Eisbergsalat mit Honigsenf - Dressing Buttermilchcreme \* Buttermilchcreme: d \*  
Eisbergsalat mit Honigsenf - Dressing: d,l,m \* Kartoffel-Gemüse-Ragout: e

12.02.2026, Menü 1, Geflügel Jagdwurst in Tomatensoße und Bio Spirelli Maissalat Obst \* Geflügel - Jagdwurstwürfel in Tomatensoße: e,l \*  
Maissalat: m \* Obst: keine (austauschbar: Milchpudding-Vanille (1,5% Fett): d) \* Spirelli: a,a1

12.02.2026, Menü 6, ALLERGIEESSEN Risotto mit Gemüsewürfel Gemischte Rohkost (Paprika,Gurke, Karotte) Vanille/Schokodessert Soja (Allergie) \*  
Gemischte Rohkost (Paprika,Gurke, Karotte): keine \* Risotto mit Gemüsewürfel: e \* Vanille/Schokodessert Soja (Allergie): j

13.02.2026, Menü 1, Milchreis mit Zucker und Zimt Möhrensalat Obst \* Milchreis: d \* Möhrensalat: keine \* Obst: keine (austauschbar: Pfirsich  
Maracuja Joghurt (zuckerreduziert): d) \* Zucker und Zimt: keine

13.02.2026, Menü 2, Kartoffelrösti mit Kräuterquark Kein Salat Pfirsich Maracuja Joghurt (zuckerreduziert) \* Kartoffelrösti: keine \* Kein Salat: keine  
\* Kräuterquark: d \* Pfirsich Maracuja Joghurt (zuckerreduziert): d

13.02.2026, Menü 6, ALLERGIEESSEN Kartoffelrösti SojaKräuterquark Gemischte Rohkost (Paprika,Gurke, Karotte) Pfirsich Maracuja Joghurt  
(zuckerreduziert) \* Gemischte Rohkost (Paprika,Gurke, Karotte): keine \* Kartoffelrösti: keine \* Pfirsich Maracuja Joghurt (zuckerreduziert): d \*  
SojaKräuterquark: j