

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 Kräuterrahmsoße 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 lacto Kein Salat Fruchtjoghurt (Erdbeer) d	Reis Turidu mit Tomatensoße, Zucchini, Parmesan und Pilzen Eisbergsalat mit Honigsenf - Dressing Buttermilchcreme d, l, m	ALLERGIEESSEN Risotto mit Gemüsewürfel Gemischte Rohkost (Paprika, Gurke, Karotte) Vanille/Schokodessert Soja (Allergie) e, j	Kartoffelrösti mit Kräuterquark Kein Salat Pfirsich Maracuja Joghurt (zuckerreduziert) d
		ALLERGIEESSEN Kartoffel - Gemüse - Ragout Eisbergsalat mit Honigsenf - Dressing Buttermilchcreme d, e, l, m		ALLERGIEESSEN 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.

Kennzeichnungspflichtige Allergene und Zusatzstoffe 09.02.2026 - 13.02.2026

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

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: Fruchtojoghurt (Erdbeer): d) * Vollkornbrötchen: a,a1,a3,j

10.02.2026, Menü 3, Glutenfreie Nudeln Gemüse- Sahne Soße lakto Kein Salat Fruchtojoghurt (Erdbeer) * Gemüse- Sahne Soße lakto: keine * Glutenfreie Nudeln: keine * Fruchtojoghurt (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