

Speiseplan

KW 10, 02.03.2026 - 06.03.2026
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
Geflügel - Maultaschen Gemüserahmsoße Gurkenscheiben - Rohkost Obst d, e	Kartoffelsuppe Vollkornbrötchen Gemischte Rohkost (Paprika, Gurke, Karotte) Fruchtjoghurt (Erdbeer) a, a1, a3, d, e, j	Knöpfle mit Kräutersahnesoße Karotten - Sticks BIO Milchreis - Dessert a, a1, b, d, e	Schmetterlingsnudeln Käse Sahne Soße Tomatenecken Obst a, a1, d, e	Hühnerfrikassee Reis Gurkensalat Obst d, e, m
Kichererbsen Curry Vollkornreis Kein Salat Kein Dessert d, e	Kartoffelsuppe(allergie) Vollkornbrötchen Gemischte Rohkost (Paprika, Gurke, Karotte) Obst a, a1, a3, e, j	Wildlachswürfel mit Gemüse - Dillsoße laktosefrei Kartoffeln Obst Eisbergsalat mit Kartoffel - Dressing e, l, m	Glutenfreie Nudeln Käse Sahne Soße laktosefrei Kein Salat Grießpudding a, a1, d, e	Bio Vollkornnudel mit Bio Tomatensoße Gurkensalat Obst a, a1, m
Hähnchencurry laktosefrei Reis Kein Dessert Kein Salat				Frikassee laktosefrei Reis Kein Salat Vanille/Schokodessert Soja (Allergie) e, 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, a2=Dinkel, a3=Roggen, b=Eier, d=Milch, e=Sellerie, 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 02.03.2026 - 06.03.2026

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

02.03.2026, Menü 1, Geflügel-Maultaschen Gemüserahmsoße Gurkenscheiben - Rohkost Obst * Geflügel-Maultaschen: keine * Gemüserahmsoße: d,e * Gurkenscheiben - Rohkost: keine * Obst: keine

02.03.2026, Menü 2, Kichererbsen Curry Vollkornreis Kein Salat Kein Dessert * Kein Dessert: keine * Kein Salat: keine * Kichererbsen Curry: d,e * Vollkornreis: keine

03.03.2026, Menü 1, Kartoffelsuppe Vollkornbrötchen Gemischte Rohkost (Paprika,Gurke, Karotte) Fruchtjoghurt (Erdbeer) * Fruchtjoghurt (Erdbeer): d * Gemischte Rohkost (Paprika,Gurke, Karotte): keine * Kartoffelsuppe: e * Vollkornbrötchen: a,a1,a3,j

03.03.2026, Menü 4, Kartoffelsuppe(allergie) Vollkornbrötchen Gemischte Rohkost (Paprika,Gurke, Karotte) Obst * Gemischte Rohkost (Paprika,Gurke, Karotte): keine * Kartoffelsuppe(allergie): e * Obst: keine (austauschbar: Fruchtjoghurt (Erdbeer): d, Vanille/Schokodessert Soja (Allergie): j) * Vollkornbrötchen: a,a1,a3,j

04.03.2026, Menü 2, Knöpfe mit Kräutersahnesoße Karotten- Sticks BIO Milchreis-Dessert * BIO Milchreis-Dessert: d * Karotten- Sticks: keine (austauschbar: Eisbergsalat mit Kartoffel - Dressing: l,m) * Knöpfe: a,a1,b * Kräutersoße: d,e

04.03.2026, Menü 4, Wildlachswürfel mit Gemüse-Dillsoße laktosefrei Kartoffeln Obst Eisbergsalat mit Kartoffel - Dressing * Eisbergsalat mit Kartoffel - Dressing: l,m * Kartoffeln: keine * Obst: keine (austauschbar: Vanille/Schokodessert Soja (Allergie): j) * Wildlachswürfel mit Gemüse-Dillsoße laktosefrei: e

05.03.2026, Menü 2, Schmetterlingsnudeln Käse Sahne Soße Tomatenecken Obst * Käse Sahne Soße: d,e * Obst: keine * Schmetterlingsnudeln: a,a1 * Tomatenecken: keine

05.03.2026, Menü 4, Glutenfreie Nudeln Käse Sahne Soße laktosefrei Kein Salat Grießpudding * Glutenfreie Nudeln: keine * Grießpudding: a,a1,d * Käse Sahne Soße laktosefrei: e * Kein Salat: keine

06.03.2026, Menü 1, Hühnerfrikassee Reis Gurkensalat Obst * Gurkensalat: m * Hühnerfrikassee: d,e * Obst: keine (austauschbar: BIO Milchreis-Dessert: d) * Reis: keine

06.03.2026, Menü 2, Bio Vollkornnudel mit Bio Tomatensoße Gurkensalat Obst * Bio - Vollkornnudeln: a,a1 * Gurkensalat: m * Obst: keine * Tomatensoße: keine

06.03.2026, Menü 4, Frikassee laktosefrei Reis Kein Salat Vanille/Schokodessert Soja (Allergie) * Frikassee laktosefrei: e * Kein Salat: keine * Reis: keine * Vanille/Schokodessert Soja (Allergie): j