

Speiseplan

KW 11, 09.03.2026 - 13.03.2026
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
Pizza Margherita Obst a, d	Reis mit Putenrahmgeschnetztes Gemischte Rohkost (Paprika, Gurke, Karotte) Milchpudding - Schoko (1,5% Fett) d, e, l	Cevapcici Paprikasoße Reis Eisbergsalat mit Kräuter - Dressing Bananenquark a, a1, b, d, e, l, m	Hähnchenbrust mit Bratensoße und Kartoffelpüree Gurkensalat Kein Dessert d, m	Knusperbackfisch Remoulade Kartoffeln Kein Salat Natur Joghurt (1,5% Fett) mit Schoko Müsli a, a1, b, d, i, k, l
Pizza Salami Obst a, d	Bio - Vollkornnudeln mit Erbsen - Basilikum Soße Kein Salat Obst a, a1, d, e	Würzkartoffel Kräuter - Dip Karotten - Sticks Obst d	Spirelli (Bio) Bio - Tomatensoße Kein Salat Obst a, a1	Kartoffeln mit Rahmspinat und Ei Tomatensalat Natur Joghurt (1,5% Fett) mit Schoko Müsli a, a1, b, d, k, m
	Glutenfreie Nudeln Basilikum Soße laktosefrei Kein Salat Vanille/Schokodessert Soja (Allergie) e, j	Glutenfreie Nudeln Rinderhaschee(allergie) Kein Salat Kein Dessert	ALLERGIEESSEN Buntes Gemüse mit heller Soße laktosefrei Reis Gurkensalat Kein Dessert m	Gedünstetes Seelachsfilet Spinatrahmsauce laktosefrei Kartoffeln Vanille/Schokodessert Soja (Allergie) Kein Salat e, i, 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, b=Eier, d=Milch, e=Sellerie, i=Fisch, j=Soja, k=Schalenfrüchte, 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

09.03.2026 - 13.03.2026
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 09.03.2026 - 13.03.2026

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

09.03.2026, Menü 1, Pizza Margherita Obst * Obst: keine * Pizza Margherita: a,d

09.03.2026, Menü 1, Pizza Salami Obst * Obst: keine * Pizza Salami: a,d

10.03.2026, Menü 1, Reis mit Putenrahmgeschnetzeltes Gemischte Rohkost (Paprika,Gurke, Karotte) Milchpudding-Schoko (1,5% Fett) * Gemischte Rohkost (Paprika,Gurke, Karotte): keine * Milchpudding-Schoko (1,5% Fett): d * Putenrahmgeschnetzeltes: d,e,l * Reis: keine

10.03.2026, Menü 3, Bio - Vollkornnudeln mit Erbsen-Basilikum Soße Kein Salat Obst * Bio - Vollkornnudeln: a,a1 * Erbsen-Basilikum Soße: d,e * Kein Salat: keine * Obst: keine

10.03.2026, Menü 6, Glutenfreie Nudeln Basilikum Soße laktosefrei Kein Salat Vanille/Schokodessert Soja (Allergie) * Glutenfreie Nudeln: keine * Basilikum Soße laktosefrei: e * Kein Salat: keine * Vanille/Schokodessert Soja (Allergie): j

11.03.2026, Menü 1, Cevapcici Paprikasoße Reis Eisbergsalat mit Kräuter - Dressing Bananenquark * Bananenquark: d * Cevapcici: a,a1,b,l * Eisbergsalat mit Kräuter - Dressing: d,l,m * Paprikasoße: d,e * Reis: keine

11.03.2026, Menü 2, Würzkartoffel Kräuter - Dip Karotten- Sticks Obst * Karotten- Sticks: keine * Kräuter - Dip: d * Obst: keine * Würzkartoffel: keine

12.03.2026, Menü 1, Hähnchenbrust mit Bratensoße und Kartoffelpüree Gurkensalat Kein Dessert * Bratensoße: keine * Gurkensalat: m * Hähnchenbrust: keine * Kartoffelpüree: d * Kein Dessert: keine

12.03.2026, Menü 2, Spirelli (Bio) Bio - Tomatensoße Kein Salat Obst * Bio - Tomatensoße: keine * Kein Salat: keine * Obst: keine * Spirelli (Bio): a,a1

12.03.2026, Menü 4, ALLERGIEESSEN Buntes Gemüse mit heller Soße laktosefrei Reis Gurkensalat Kein Dessert * Buntes Gemüse mit heller Soße laktosefrei: keine * Gurkensalat: m * Kein Dessert: keine * Reis: keine

13.03.2026, Menü 1, Knusperbackfisch Remoulade Kartoffeln Kein Salat Natur Joghurt (1,5% Fett) mit Schoko Müsli * Kartoffeln: keine * Kein Salat: keine * Knusperbackfisch: a,a1,b,i * Natur Joghurt (1,5% Fett) mit Schoko Müsli: a,a1,d,k * Remoulade: b,l

13.03.2026, Menü 3, Kartoffeln mit Rahmspinat und Ei Tomatensalat Natur Joghurt (1,5% Fett) mit Schoko Müsli * Ei: b * Kartoffeln: keine * Natur Joghurt (1,5% Fett) mit Schoko Müsli: a,a1,d,k * Rahmspinat: d * Tomatensalat: m

13.03.2026, Menü 6, Gedünstetes Seelachsfilet Spinatrahmsoße laktosefrei Kartoffeln Vanille/Schokodessert Soja (Allergie) Kein Salat * Gedünstetes Seelachsfilet: i * Kartoffeln: keine * Kein Salat: keine * Spinatrahmsoße laktosefrei: e * Vanille/Schokodessert Soja (Allergie): j