

Speiseplan

KW 16, 13.04.2026 - 17.04.2026
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
Reis mit Putenrahmgeschnetzeltes Möhrensalat Milchpudding - Schoko (1,5% Fett) d, e, l	Bio - Vollkornnudeln Erbsen - Basilikum Soße Gemischte Rohkost (Paprika, Gurke, Karotte) Obst a, a1, d, e	Cevapcici Paprikasoße Reis Eisbergsalat mit Kräuter - Dressing Bananenquark a, a1, b, d, e, l, m	Hähnchenbrust mit Bratensoße und Kartoffelpüree Gurkensalat Obst d, m	Knusperbackfisch Remoulade Kartoffeln Gemischte Rohkost (Paprika, Gurke, Karotte) Obst a, a1, b, d, i, k, l
Kartoffel - Möhren - Stampf Möhrensalat Obst e	Glutenfreie Nudeln Basilikum Soße laktosefrei Kein Salat Obst e	Würzkartoffel Kräuter - Dip Karotten - Sticks Obst d	Bunt Gemüse mit Tomaten - Soße (Bio) Bio - Reis Kein Salat Kein Dessert	Kartoffeln Rahmspinat Tomatensalat Obst Ei b, d, m
Kartoffelrösti Apfelmus Kein Salat Obst		Glutenfreie Nudeln Rinderhaschee(allergie) Kein Salat Obst	Bunt Gemüse mit heller Soße laktosefrei Reis Kein Salat Kein Dessert	ALLERGIEESSEN Gedünstetes Seelachsfilet Spinatrahmsoße laktosefrei Kartoffeln Natur Joghurt (1,5% Fett) mit Schoko Müsli Tomatensalat a, a1, d, e, i, k, 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, 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

13.04.2026 - 17.04.2026
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 13.04.2026 - 17.04.2026

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

13.04.2026, 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

13.04.2026, Menü 3, Kartoffel- Möhren- Stampf Möhrensalat Obst * Kartoffel- Möhren- Stampf: e * Möhrensalat: keine * Obst: keine

14.04.2026, Menü 2, Bio - Vollkornnudeln Erbsen-Basilikum Soße Gemischte Rohkost (Paprika,Gurke, Karotte) Obst * Bio - Vollkornnudeln: a,a1 * Erbsen-Basilikum Soße: d,e * Gemischte Rohkost (Paprika,Gurke, Karotte): keine * Obst: keine (austauschbar: Mandarinenquark - Dessert: d)

14.04.2026, Menü 3, Glutenfreie Nudeln Basilikum Soße laktosefrei Kein Salat Obst * Glutenfreie Nudeln: keine * Basilikum Soße laktosefrei: e * Kein Salat: keine * Obst: keine

15.04.2026, 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

15.04.2026, Menü 2, Würzkartoffel Kräuter - Dip Karotten- Sticks Obst * Karotten- Sticks: keine * Kräuter - Dip: d * Obst: keine * Würzkartoffel: keine

16.04.2026, Menü 1, Hähnchenbrust mit Bratensoße und Kartoffelpüree Gurkensalat Obst * Bratensoße: keine * Gurkensalat: m * Hähnchenbrust: keine * Kartoffelpüree: d * Obst: keine

17.04.2026, Menü 1, Knusperbackfisch Remoulade Kartoffeln Gemischte Rohkost (Paprika,Gurke, Karotte) Obst * Gemischte Rohkost (Paprika,Gurke, Karotte): keine * Kartoffeln: keine * Knusperbackfisch: a,a1,b,i * Natur Joghurt (1,5% Fett) mit Schoko Müsli: a,a1,d,k * Remoulade: b,l

17.04.2026, Menü 3, Kartoffeln Rahmspinat Tomatensalat Obst Ei * Ei: b * Kartoffeln: keine * Obst: keine (austauschbar: Natur Joghurt (1,5% Fett) mit Schoko Müsli: a,a1,d,k) * Rahmspinat: d * Tomatensalat: m

17.04.2026, Menü 6, ALLERGIEESSEN Gedünstetes Seelachsfilet Spinatrahmsauce 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,k (austauschbar: Vanille/Schokodessert Soja (Allergie): j) * Spinatrahmsauce laktosefrei: e * Tomatensalat: m