

# Speiseplan

KW 20, 11.05.2026 - 15.05.2026  
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 Krautsalat Obst d, e, m	- Linseneintopf - Vollkornbrötchen Gemischte Rohkost (Paprika,Gurke, Karotte) Fruchtjoghurt (Erdbeer) a, a1, a3, d, e, j, m	Frikassee vom Huhn Reis Eisbergsalat mit Kartoffel - Dressing Obst d, e, l, m	Christi Himmelfahrt	Currywurst Brötchen Gurkensalat Obst a, a1, a2, a3, e, m
Kichererbsen Curry Vollkornreis Kein Salat Vanillejoghurt zuckerreduziert 1,5 % Fett d, e	- Linseneintopf - Vollkornbrötchen Gemischte Rohkost (Paprika,Gurke, Karotte) Obst a, a1, a3, e, j, m	Knöpfele mit Kräutersahnesoße Karotten - Sticks BIO Milchreis - Dessert a, a1, b, d, e		Bio - Vollkornnudeln Tomaten - Thunfiscfh - Soße Gurkensalat Obst a, a1, d, m
Kichererbsen Curry Vollkornreis Krautsalat Vanillejoghurt zuckerreduziert 1,5 % Fett d, e, m	Kürbissuppe laktosefrei Vollkornbrötchen Gemischte Rohkost (Paprika,Gurke, Karotte) Obst a, a1, a3, e, j	<b>**ALLERGIEESSEN**</b> Frikassee laktosefrei Reis Karotten - Sticks Obst e		Bio - Vollkornnudeln Gemüse - Sahne Soße lakto Karotten - Sticks Vanille/Schokodessert Soja (Allergie) a, a1, j
<b>**ALLERGIEESSEN**</b> Hähnchencurry Reis Vanillejoghurt zuckerreduziert 1,5 % Fett Gurkenscheiben - Rohkost d				



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 11.05.2026 - 15.05.2026

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

11.05.2026, Menü 1, Geflügel-Maultaschen Gemüserahmsoße Krautsalat Obst \* Geflügel-Maultaschen: keine \* Gemüserahmsoße: d,e \* Krautsalat: m \* Obst: keine (austauschbar: Vanillejoghurt zuckerreduziert 1,5 % Fett: d)

11.05.2026, Menü 2, Kichererbsen Curry Vollkornreis Kein Salat Vanillejoghurt zuckerreduziert 1,5 % Fett \* Kein Salat: keine \* Kichererbsen Curry: d,e \* Vanillejoghurt zuckerreduziert 1,5 % Fett: d \* Vollkornreis: keine

11.05.2026, Menü 2, Kichererbsen Curry Vollkornreis Krautsalat Vanillejoghurt zuckerreduziert 1,5 % Fett \* Kichererbsen Curry: d,e \* Krautsalat: m \* Vanillejoghurt zuckerreduziert 1,5 % Fett: d \* Vollkornreis: keine

11.05.2026, Menü 4, **\*\*ALLERGIEESSEN\*\*** Hähnchencurry Reis Vanillejoghurt zuckerreduziert 1,5 % Fett Gurkenscheiben - Rohkost \* Gurkenscheiben - Rohkost: keine (austauschbar: Krautsalat: m) \* Hähnchencurry laktosefrei: keine \* Reis: keine \* Vanillejoghurt zuckerreduziert 1,5 % Fett: d

12.05.2026, Menü 1, -Linseneintopf- Vollkornbrötchen Gemischte Rohkost (Paprika,Gurke, Karotte) Fruchtjoghurt (Erdbeer) \* -Linseneintopf-: e,m \* Fruchtjoghurt (Erdbeer): d \* Gemischte Rohkost (Paprika,Gurke, Karotte): keine \* Vollkornbrötchen: a,a1,a3,j

12.05.2026, Menü 1, -Linseneintopf- Vollkornbrötchen Gemischte Rohkost (Paprika,Gurke, Karotte) Obst \* -Linseneintopf-: e,m \* Gemischte Rohkost (Paprika,Gurke, Karotte): keine \* Obst: keine (austauschbar: Fruchtjoghurt (Erdbeer): d) \* Vollkornbrötchen: a,a1,a3,j

12.05.2026, Menü 3, Kürbissuppe laktosefrei Vollkornbrötchen Gemischte Rohkost (Paprika,Gurke, Karotte) Obst \* Gemischte Rohkost (Paprika,Gurke, Karotte): keine \* Kürbissuppe laktosefrei: e \* Obst: keine (austauschbar: Vanille/Schokodessert Soja (Allergie): j) \* Vollkornbrötchen: a,a1,a3,j

13.05.2026, Menü 1, Frikassee vom Huhn Reis Eisbergsalat mit Kartoffel - Dressing Obst \* Eisbergsalat mit Kartoffel - Dressing: l,m \* Frikassee vom Huhn: d,e \* Obst: keine \* Reis: keine

13.05.2026, 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

13.05.2026, Menü 4, **\*\*ALLERGIEESSEN\*\*** Frikassee laktosefrei Reis Karotten- Sticks Obst \* Frikassee laktosefrei: e \* Karotten- Sticks: keine (austauschbar: Eisbergsalat mit Kartoffel - Dressing: l,m) \* Obst: keine (austauschbar: BIO Milchreis-Dessert: d) \* Reis: keine

15.05.2026, Menü 1, Currywurst Brötchen Gurkensalat Obst \* Brötchen: a,a1,a2,a3 \* Currywurst: e \* Gurkensalat: m \* Obst: keine (austauschbar: BIO Milchreis-Dessert: d)

15.05.2026, Menü 2, Bio - Vollkornnudeln Tomaten-Thunfisch-Soße Gurkensalat Obst \* Bio - Vollkornnudeln: a,a1 \* Gurkensalat: m \* Obst: keine \* Tomaten-Thunfisch-Soße: d

15.05.2026, Menü 4, Bio - Vollkornnudeln Gemüse- Sahne Soße lakto Karotten- Sticks Vanille/Schokodessert Soja (Allergie) \* Gemüse- Sahne Soße lakto: keine \* Bio - Vollkornnudeln: a,a1 \* Karotten- Sticks: keine \* Vanille/Schokodessert Soja (Allergie): j