

# Speiseplan



KW 26, 22.06.2026 - 26.06.2026  
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
<p>Reis Putenrahmgeschnetzeltes Erbsen - Karotten - Gemüse Obst</p> <p>d, e, l</p>	<p>Pizza Salami Eisbergsalat mit Kräuter - Dressing</p> <p>a, d, l, m</p>	<p>Würzkartoffel Kräuter - Dip Karotten - Sticks Bananenjoghurt</p> <p>d</p>	<p>Hähnchenbrust mit Bratensoße und Kartoffelpüree Gurkensalat Obst</p> <p>d, m</p>	<p> Knusperbackfisch Remoulade Kartoffeln Gemischte Rohkost (Paprika, Gurke, Karotte) Natur Joghurt (1,5% Fett) mit Schoko Müsli</p> <p>a, a1, b, d, i, k, l</p>
<p>Kartoffelpuffer Apfelmus Gurkenscheiben - Rohkost Kein Dessert</p>	<p>Glutenfreie Nudeln Basilikum Soße laktosefrei Rote Beetesalat Vanille/Schokodessert Soja (Allergie)</p> <p>e, j</p>	<p>Glutenfreie Nudeln Rinderhaschee(allergie) Eisbergsalat mit Kräuter - Dressing Obst</p> <p>d, l, m</p>	<p> Bio Gericht Buntes Gemüse (Möhren, Sellerie, Lauch) mit Tomatensoße und Bio - Reis Tomatenecken Obst</p>	<p>Kartoffel - Spargel - Ragout Kein Salat Kein Dessert</p> <p>d, e</p>
<p>Kartoffelrösti Apfelmus Gurkenscheiben - Rohkost Vanille/Schokodessert Soja (Allergie)</p> <p>j</p>			<p>ALLERGIEESSEN Buntes Gemüse mit heller Soße laktosefrei Reis Gurkensalat Kokos - Quarkcreme</p> <p>j, m</p>	<p>Kartoffel - Spargel - Ragout laktosefrei Vanille/Schokodessert Soja (Allergie) Kein Salat</p> <p>e, j</p>



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.

## Kennzeichnungspflichtige Allergene und Zusatzstoffe 22.06.2026 - 26.06.2026

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

22.06.2026, Menü 1, Reis Putenrahmgeschnetztes Erbsen - Karotten - Gemüse Obst \* Erbsen - Karotten - Gemüse: keine \* Obst: keine \* Putenrahmgeschnetztes: d,e,l \* Reis: keine

22.06.2026, Menü 4, Kartoffelrösti Apfelmus Gurkenscheiben - Rohkost Vanille/Schokodessert Soja (Allergie) \* Apfelmus: keine \* Gurkenscheiben - Rohkost: keine \* Kartoffelrösti: keine \* Vanille/Schokodessert Soja (Allergie): j

23.06.2026, Menü 1, Pizza Salami Eisbergsalat mit Kräuter - Dressing \* Eisbergsalat mit Kräuter - Dressing: d,l,m \* Pizza Salami: a,d

23.06.2026, Menü 3, Glutenfreie Nudeln Basilikum Soße laktosefrei Rote Beetesalat Vanille/Schokodessert Soja (Allergie) \* Glutenfreie Nudeln: keine \* Basilikum Soße laktosefrei: e \* Rote Beetesalat: keine \* Vanille/Schokodessert Soja (Allergie): j

24.06.2026, Menü 2, Würzkartoffel Kräuter - Dip Karotten- Sticks Bananenjoghurt \* Bananenjoghurt: d \* Karotten- Sticks: keine \* Kräuter - Dip: d \* Würzkartoffel: keine

24.06.2026, Menü 3, Glutenfreie Nudeln Rinderhaschee(allergie) Eisbergsalat mit Kräuter - Dressing Obst \* Glutenfreie Nudeln: keine \* Eisbergsalat mit Kräuter - Dressing: d,l,m \* Obst: keine \* Rinderhaschee(allergie): keine

25.06.2026, Menü 1, Hähnchenbrust mit Bratensoße und Kartoffelpüree Gurkensalat Obst \* Bratensoße: keine \* Gurkensalat: m \* Hähnchenbrust: keine \* Kartoffelpüree: d \* Obst: keine

25.06.2026, Menü 4, ALLERGIEESSEN Buntes Gemüse mit heller Soße laktosefrei Reis Gurkensalat Kokos-Quarkcreme \* Buntes Gemüse mit heller Soße laktosefrei: keine \* Gurkensalat: m \* Reis: keine \* Vanille/Schokodessert Soja (Allergie): j

26.06.2026, Menü 1, Knusperbackfisch Remoulade Kartoffeln Gemischte Rohkost (Paprika,Gurke, Karotte) Natur Joghurt (1,5% Fett) mit Schoko Müsli \* 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

26.06.2026, Menü 3, Kartoffel-Spargel-Ragout Kein Salat Kein Dessert \* Kartoffel-Spargel-Ragout: d,e \* Kein Dessert: keine \* Kein Salat: keine

26.06.2026, Menü 6, Kartoffel-Spargel-Ragout laktosefrei Vanille/Schokodessert Soja (Allergie) Kein Salat \* Kartoffel-Spargel-Ragout laktosefrei: e \* Kein Salat: keine \* Vanille/Schokodessert Soja (Allergie): j