

Speiseplan

KW 34, 17.08.2026 - 21.08.2026
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
Hähnchenschnitzel (100 gr) Kartoffeln Maissalat Obst a, a1, b, d, m	Kartoffelsuppe Brötchen Gemischte Rohkost (Paprika, Gurke, Karotte) Obst a, a1, a2, a3, e	Putenwiener Kartoffelsalat Eisbergsalat mit Cocktaildressing Obst b, d, e, l, m	Haschee vom Geflügel Reis Karottengemüse Natur Joghurt mit Honig d, e	Kartoffel - Brokkoli - Gratin Gemischte Rohkost (Paprika, Gurke, Karotte) Obst b, d
Grießbrei Zucker und Zimt Gemischte Rohkost (Paprika, Gurke, Karotte) BIO MilchPuddingVanille a, a1, d	Kartoffelsuppe(allergie) Brötchen glutenfrei Kein Salat Vanille/Schokodessert Soja (Allergie) e, j	Bio - Vollkornnudeln Bio - Linsen Bolognese Tomatenecken Mandarinenquark - Dessert a, a1, d, e	Kartoffelspalten Kräuterquark Tomaten - Maissalat Obst d	Fisch - Burger Remoulade Kartoffeln Möhrensalat Obst b, l
ALLERGIEESSEN Kartoffeln Helle Soße laktosefrei Hähnchenbrust Vanille/Schokodessert Soja (Allergie) Maissalat e, j, m		**ALLERGIEESSEN** Putenwiener Kartoffelsalat Vanille/Schokodessert Soja (Allergie) Eisbergsalat Dressing Allergenfrei e, j, l	ALLERGIEESSEN Hackfleisch Lauch Soße laktosefrei Reis Karotten - Sticks Mandarinenquark - Dessert d	**ALLERGIEESSEN** Gedünstetes Fischfilet Dillsoße laktosefrei Kartoffeln Buttermilchdessert Kein Salat d, e



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, c=Erdnüsse, d=Milch, e=Sellerie, j=Soja, k=Schalenfrüchte, k1=Mandeln, 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 17.08.2026 - 21.08.2026

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

17.08.2026, Menü 1, Hähnchenschnitzel (100 gr) Kartoffeln Maissalat Obst * Hähnchenschnitzel (100 gr): a,a1,b,d * Kartoffeln: keine * Maissalat: m * Obst: keine

17.08.2026, Menü 2, Grießbrei Zucker und Zimt Gemischte Rohkost (Paprika,Gurke, Karotte) BIO MilchPuddingVanille * BIO MilchPuddingVanille: d * Gemischte Rohkost (Paprika,Gurke, Karotte): keine * Grießbrei: a,a1,d * Zucker und Zimt: keine

17.08.2026, Menü 4, ALLERGIEESSEN Kartoffeln Helle Soße laktosefrei Hähnchenbrust Vanille/Schokodessert Soja (Allergie) Maissalat * Hähnchenbrust: keine * Helle Soße laktosefrei: e * Kartoffeln: keine * Maissalat: m * Vanille/Schokodessert Soja (Allergie): j

18.08.2026, Menü 1, Kartoffelsuppe Brötchen Gemischte Rohkost (Paprika,Gurke, Karotte) Obst * Brötchen: a,a1,a2,a3 * Gemischte Rohkost (Paprika,Gurke, Karotte): keine (austauschbar: Sommersalat: l) * Kartoffelsuppe: e * Obst: keine (austauschbar: Donut: a,a1,b,c,d,k,k1)

18.08.2026, Menü 2, Kartoffelsuppe(allergie) Brötchen glutenfrei Kein Salat Vanille/Schokodessert Soja (Allergie) * Brötchen glutenfrei: keine * Kartoffelsuppe(allergie): e * Kein Salat: keine * Vanille/Schokodessert Soja (Allergie): j

19.08.2026, Menü 1, Putenwiener Kartoffelsalat Eisbergsalat mit Cocktaildressing Obst * Eisbergsalat mit Cocktaildressing: b,d,e,l,m * Kartoffelsalat : keine * Obst: keine (austauschbar: Mandarinenquark - Dessert: d) * Putenwiener: e,l

19.08.2026, Menü 2, Bio - Vollkornnudeln Bio-Linsen Bolognese Tomatenecken Mandarinenquark - Dessert * Bio - Vollkornnudeln: a,a1 * Bio-Linsen Bolognese : e * Mandarinenquark - Dessert: d * Tomatenecken: keine (austauschbar: Eisbergsalat mit Cocktaildressing: b,d,e,l,m)

19.08.2026, Menü 3, **ALLERGIEESSEN** Putenwiener Kartoffelsalat Vanille/Schokodessert Soja (Allergie) Eisbergsalat Dressing Allergenfrei * Dressing Allergenfrei: keine * Eisbergsalat: keine * Kartoffelsalat : keine * Putenwiener: e,l * Vanille/Schokodessert Soja (Allergie): j

20.08.2026, Menü 1, Haschee vom Geflügel Reis Karottengemüse Natur Joghurt mit Honig * Karottengemüse: keine * Natur Joghurt mit Honig: d * Reis: keine * Rinderhaschee: e

20.08.2026, Menü 2, Kartoffelspalten Kräuterquark Tomaten- Maissalat Obst * Kartoffelspalten: keine * Kräuterquark: d * Obst: keine * Tomaten- Maissalat: keine

20.08.2026, Menü 4, ALLERGIEESSEN Hackfleisch Lauch Soße laktosefrei Reis Karotten- Sticks Mandarinenquark - Dessert * Karotten- Sticks: keine * Mandarinenquark - Dessert: d * Reis: keine * Rinderhaschee(allergie): keine

21.08.2026, Menü 1, Kartoffel- Brokkoli- Gratin Gemischte Rohkost (Paprika,Gurke, Karotte) Obst * Gemischte Rohkost (Paprika,Gurke, Karotte): keine * Kartoffel- Brokkoli- Gratin: b,d * Obst: keine

21.08.2026, Menü 1, Fisch-Burger Remoulade Kartoffeln Möhrensalat Obst * Fisch-Burger: keine * Kartoffeln: keine * Möhrensalat: keine * Obst: keine (austauschbar: Buttermilchdessert: d) * Remoulade: b,l

21.08.2026, Menü 2, **ALLERGIEESSEN** Gedünstetes Fischfilet Dillsoße laktosefrei Kartoffeln Buttermilchdessert Kein Salat * Buttermilchdessert: d * Dillsoße laktosefrei: e * Gedünstetes Fischfilet: keine * Kartoffeln: keine * Kein Salat: keine