

Speiseplan

KW 36, 31.08.2026 - 04.09.2026
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	 Semmelknödel Pilzrahmsoße Gemischte Rohkost (Paprika, Gurke, Karotte) Obst a, a1, b, d, e	 Cevapcici Paprikasoße Reis Eisbergsalat mit Kräuter - Dressing Obst a, a1, b, d, e, l, m	 Hähnchenbrust mit Bratensoße und Kartoffelpüree Gurkensalat Obst d, m	 Knusperbackfisch Remoulade Kartoffeln Tomatensalat Obst a, a1, b, i, l, m
 Kartoffel - Möhren - Stampf  Gurkenscheiben - Rohkost Obst e	 Bio - Vollkornnudeln Erbsen - Basilikum Soße Gemischte Rohkost (Paprika, Gurke, Karotte) Obst a, a1, d, e	 Würzkartoffel Kräuter - Dip Karotten - Sticks Obst d	 Gemüserisotto mit Parmesan Tomatenecken Obst d, e	 Kartoffeltaschen mit Frischkäse gefüllt Tomatensoße Tomatensalat Obst d, m
ALLERGIEESSEN Kartoffelrösti Apfelmus Möhrensalat Obst	Glutenfreie Nudeln Basilikum Soße laktosefrei Kein Salat Vanille/Schokodessert Soja (Allergie) e, j	Würzkartoffel SojaKräuterquark Kein Salat Kein Dessert j	ALLERGIEESSEN Buntes Gemüse mit heller Soße laktosefrei Reis Kein Salat Kokos - Quarkcreme j	Gedünstetes Fischfilet(allergie) Kartoffeln Vanille/Schokodessert Soja (Allergie) Kein Salat 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.

Kennzeichnungspflichtige Allergene und Zusatzstoffe 31.08.2026 - 04.09.2026

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

31.08.2026, 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

31.08.2026, Menü 3, Kartoffel- Möhren- Stampf Gurkenscheiben - Rohkost Obst * Gurkenscheiben - Rohkost: keine * Kartoffel- Möhren- Stampf: e * Obst: keine (austauschbar: Milchpudding-Schoko (1,5% Fett): d)

01.09.2026, Menü 1, Semmelknödel Pilzrahmsoße Gemischte Rohkost (Paprika,Gurke, Karotte) Obst * Gemischte Rohkost (Paprika,Gurke, Karotte): keine * Obst: keine * Pilzrahmsoße: d,e * Semmelknödel : a,a1,b,d

01.09.2026, 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)

01.09.2026, Menü 3, 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

02.09.2026, Menü 1, Cevapcici Paprikasoße Reis Eisbergsalat mit Kräuter - Dressing Obst * Cevapcici: a,a1,b,l * Eisbergsalat mit Kräuter - Dressing: d,l,m * Obst: keine * Paprikasoße: d,e * Reis: keine

02.09.2026, Menü 2, Würzkartoffel Kräuter - Dip Karotten- Sticks Obst * Karotten- Sticks: keine * Kräuter - Dip: d * Obst: keine * Würzkartoffel: keine

02.09.2026, Menü 3, Würzkartoffel SojaKräuterquark Kein Salat Kein Dessert * Kein Dessert: keine * Kein Salat: keine * SojaKräuterquark: j * Würzkartoffel: keine

03.09.2026, Menü 1, Hähnchenbrust mit Bratensoße und Kartoffelpüree Gurkensalat Obst * Bratensoße: keine * Gurkensalat: m * Hähnchenbrust: keine * Kartoffelpüree: d * Obst: keine

03.09.2026, Menü 3, Gemüserisotto mit Parmesan Tomatenecken Obst * Gemüserisotto mit Parmesan: d,e * Obst: keine (austauschbar: Kokos-Quarkcreme: d) * Tomatenecken: keine (austauschbar: Gurkensalat: m)

03.09.2026, Menü 4, ALLERGIEESSEN Bunttes Gemüse mit heller Soße laktosefrei Reis Kein Salat Kokos-Quarkcreme * Bunttes Gemüse mit heller Soße laktosefrei: keine * Kein Salat: keine * Reis: keine * Vanille/Schokodessert Soja (Allergie): j

04.09.2026, Menü 1, Knusperbackfisch Remoulade Kartoffeln Tomatensalat Obst * Kartoffeln: keine * Knusperbackfisch: a,a1,b,i * Obst: keine (austauschbar: Natur Joghurt (1,5% Fett) mit Schoko Müsli: a,a1,d,k) * Remoulade: b,l * Tomatensalat: m

04.09.2026, Menü 3, Kartoffeltaschen mit Frischkäse gefüllt Tomatensoße Tomatensalat Obst * Kartoffeltaschen mit Frischkäse gefüllt: d * Obst: keine (austauschbar: Natur Joghurt (1,5% Fett) mit Schoko Müsli: a,a1,d,k) * Tomatensalat: m * Tomatensoße: keine

04.09.2026, Menü 6, Gedünstetes Fischfilet(allergie) Kartoffeln Vanille/Schokodessert Soja (Allergie) Kein Salat * Gedünstetes Fischfilet(allergie): keine * Kartoffeln: keine * Kein Salat: keine * Vanille/Schokodessert Soja (Allergie): j