

Speiseplan

KW 38, 14.09.2026 - 18.09.2026
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
Kartoffelgratin mit 3 Käse Karotten - Sticks Fruchtjoghurt (Erdbeer) b, d	Kaiserschmarrn Apfelmus Möhrensalat Obst a, a1, b, d	Geflügelbratwurst Kartoffelpüree Eisbergsalat mit Balsamico - Dressing Obst d, l, m	Gemüsebolognese Nudeln (Bio) Gurkensalat Obst a, a1, m	MSC Alaska - Seelachs im Backteig mit Kartoffelpüree Farmersalat Obst a, b, d, i, l
ALLERGIEESSEN Kartoffelgratin Laktose und Glutenfrei Karotten - Sticks Obst	ALLERGIEESSEN Gemüse Eintopf mit Kartoffelwürfel Vollkornbrötchen Möhrensalat Obst a, a1, a3, e, j	Kartoffeln Grünesoße Tomatenecken Obst b, d	Glutenfreie Nudeln Gemüse - Sahne Soße lakt Karotten - Sticks Vanille/Schokodessert Soja (Allergie) j	Vegetarischer Tortellinauflauf (Karotte , Sellerie, Lauch) Farmersalat Mandarinen - Kompott a, a1, b, d, e, j
		Kartoffeln Grünesoße lakt Tomatenecken Vanille/Schokodessert Soja (Allergie) j		ALLERGIEESSEN Wildlachswürfel mit Gemüse - Dillsoße laktosefrei Reis Farmersalat Mandarinen - Kompott 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, a3=Roggen, b=Eier, d=Milch, e=Sellerie, i=Fisch, 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 14.09.2026 - 18.09.2026

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

14.09.2026, Menü 2, Kartoffelgratin mit 3 Käse Karotten- Sticks Fruchtjoghurt (Erdbeer) * Fruchtjoghurt (Erdbeer): d * Karotten- Sticks: keine * Kartoffelgratin mit 3 Käse: b,d

15.09.2026, Menü 2, Kaiserschmarrn Apfelmus Möhrensalat Obst * Apfelmus: keine * Kaiserschmarrn: a,a1,b,d * Möhrensalat: keine (austauschbar: Hühner-Nudel Suppe V: a,e) * Obst: keine (austauschbar: Grießpudding: a,a1,d)

15.09.2026, Menü 4, ALLERGIEESSEN Gemüse Eintopf mit Kartoffelwürfel Vollkornbrötchen Möhrensalat Obst * Gemüse Eintopf mit Kartoffelwürfel: e * Möhrensalat: keine * Obst: keine (austauschbar: Vanille/Schokodessert Soja (Allergie): j) * Vollkornbrötchen: a,a1,a3,j

16.09.2026, Menü 1, Geflügelbratwurst Kartoffelpüree Eisbergsalat mit Balsamico - Dressing Obst * Eisbergsalat mit Balsamico - Dressing: l,m * Geflügelbratwurst: l * Kartoffelpüree: d * Obst: keine

16.09.2026, Menü 2, Kartoffeln Grünesoße Tomatenecken Obst * Grünesoße: b,d * Kartoffeln: keine * Obst: keine * Tomatenecken: keine

16.09.2026, Menü 3, Kartoffeln Grünesoße lakto Tomatenecken Vanille/Schokodessert Soja (Allergie) * Grünesoße lakto: j * Kartoffeln: keine * Tomatenecken: keine * Vanille/Schokodessert Soja (Allergie): j

17.09.2026, Menü 2, Gemüsebolognese Nudeln (Bio) Gurkensalat Obst * Gemüsebolognese: keine * Gurkensalat: m * Nudeln (Bio): a,a1 * Obst: keine (austauschbar: Milchpudding-Schoko (1,5% Fett): d)

17.09.2026, Menü 3, Glutenfreie Nudeln Gemüse- Sahne Soße lakto Karotten- Sticks Vanille/Schokodessert Soja (Allergie) * Gemüse- Sahne Soße lakto: keine * Glutenfreie Nudeln: keine * Karotten- Sticks: keine * Vanille/Schokodessert Soja (Allergie): j

18.09.2026, Menü 1, MSC Alaska-Seelachs im Backteig mit Kartoffelpüree Farmersalat Obst * Farmersalat: keine * Kartoffelpüree: d * MSC Alaska-Seelachs im Backteig: a,b,i,l * Obst: keine

18.09.2026, Menü 3, Vegetarischer Tortellinauflauf (Karotte, Sellerie, Lauch) Farmersalat Mandarinen- Kompott * Farmersalat: keine * Mandarinen- Kompott: keine * Vegetarischer Tortellinauflauf: a,a1,b,d,e,j

18.09.2026, Menü 4, ALLERGIEESSEN Wildlachswürfel mit Gemüse-Dillsoße laktosefrei Reis Farmersalat Mandarinen- Kompott * Farmersalat: keine * Mandarinen- Kompott: keine (austauschbar: Vanille/Schokodessert Soja (Allergie): j) * Reis: keine * Wildlachswürfel mit Gemüse-Dillsoße laktosefrei: e