

Speiseplan

KW 40, 28.09.2026 - 02.10.2026
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 Tomatensoße Gurkenscheiben - Rohkost Vanillejoghurt zuckerreduziert 1,5 % Fett a, b, d, e	- Linseneintopf - Vollkornbrötchen Gemischte Rohkost (Paprika,Gurke, Karotte) Obst a, a1, a3, e, j, m	Frikassee vom Huhn Reis Eisbergsalat mit Kartoffel - Dressing Obst d, e, l, m	Currywurst mit Brötchen Tomaten - Maissalat Obst a, a1, a2, a3, e	Wildlachswürfel mit Gemüse - Dillsoße Kartoffeln Gurkensalat Obst d, e, m
Kichererbsen Curry Reis Kein Salat Obst d, e	Basilikumknödel (75gr) Ratatouille Gemischte Rohkost (Paprika,Gurke, Karotte) Obst a, a1, b, d	Knöpfe Kräutersoße Kein Salat Kein Dessert a, a1, b, d, e	Schmetterlingsnudeln Käse Sahne Soße Kein Salat Kein Dessert a, a1, d, e	Bio - Vollkornnudeln Tomatensahnesoße Kein Salat Kein Dessert a, a1, d
Kichererbsen Curry laktosefrei Reis Vanille/Schokodessert Soja (Allergie) Kein Salat e, j	Kürbissuppe laktosefrei Brötchen glutenfrei Kein Salat Obst e	Hackfleisch Lauch Soße laktosefrei Reis Vanille/Schokodessert Soja (Allergie) Dressing Allergenfrei d, j	Glutenfreie Nudeln Käse Sahne Soße laktosefrei Kein Salat Vanille/Schokodessert Soja (Allergie) e, j	Glutenfreie Nudeln Gemüse - Sahne Soße lakto Kein Salat Vanille/Schokodessert Soja (Allergie) 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, a2=Dinkel, a3=Roggen, b=Eier, d=Milch, e=Sellerie, j=Soja, l=Senf, m=Schwefeldioxid und Sulphite

Speiseplan

28.09.2026 - 02.10.2026
Schillerschule Bürstadt

Schrolls Catering GmbH
Ludwig-Erhard-Str. 6
64653 Lorsch

Telefon 06251/702795
Telefax 06251/7055652

info@schrolls-catering.de



Kennzeichnungspflichtige Allergene und Zusatzstoffe 28.09.2026 - 02.10.2026

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

28.09.2026, Menü 1, Geflügel-Maultaschen Tomatensoße Gurkenscheiben - Rohkost Vanillejoghurt zuckerreduziert 1,5 % Fett * Geflügel-Maultaschen: a,b,d,e * Gurkenscheiben - Rohkost: keine * Tomatensoße: keine * Vanillejoghurt zuckerreduziert 1,5 % Fett: d

28.09.2026, Menü 2, Kichererbsen Curry Reis Kein Salat Obst * Kein Salat: keine * Kichererbsen Curry: d,e * Obst: keine * Reis: keine

28.09.2026, Menü 4, Kichererbsen Curry laktosefrei Reis Vanille/Schokodessert Soja (Allergie) Kein Salat * Kein Salat: keine * Kichererbsen Curry laktosefrei: e * Reis: keine * Vanille/Schokodessert Soja (Allergie): j

29.09.2026, 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

29.09.2026, Menü 2, Basilikumknödel (75gr) Ratatouille Gemischte Rohkost (Paprika,Gurke, Karotte) Obst * Basilikumknödel (75gr): a,a1,b,d * Gemischte Rohkost (Paprika,Gurke, Karotte): keine * Obst: keine * Ratatouille: keine

29.09.2026, Menü 3, Kürbissuppe laktosefrei Brötchen glutenfrei Kein Salat Obst * Brötchen glutenfrei: keine * Kein Salat: keine * Kürbissuppe laktosefrei: e * Obst: keine

30.09.2026, Menü 1, Frikassee vom Huhn Reis Eisbergsalat mit Kartoffel - Dressing Obst * Eisbergsalat mit Kartoffel - Dressing: l,m * Frikassee vom Huhn: d,e * Obst: keine (austauschbar: BIO Milchreis-Dessert: d) * Reis: keine

30.09.2026, Menü 2, Knöpfe Kräutersoße Kein Salat Kein Dessert * Kein Dessert: keine * Kein Salat: keine * Knöpfe: a,a1,b * Kräutersoße: d,e

30.09.2026, Menü 4, Hackfleisch Lauch Soße laktosefrei Reis Vanille/Schokodessert Soja (Allergie) Dressing Allergenfrei * Dressing Allergenfrei: keine * Hackfleisch Lauch Soße laktosefrei: d * Reis: keine * Vanille/Schokodessert Soja (Allergie): j

01.10.2026, Menü 1, Currywurst mit Brötchen Tomaten- Maissalat Obst * Brötchen: a,a1,a2,a3 * Currywurst: e * Obst: keine * Tomaten- Maissalat: keine

01.10.2026, Menü 2, Schmetterlingsnudeln Käse Sahne Soße Kein Salat Kein Dessert * Käse Sahne Soße: d,e * Kein Dessert: keine * Kein Salat: keine * Schmetterlingsnudeln: a,a1

01.10.2026, Menü 4, Glutenfreie Nudeln Käse Sahne Soße laktosefrei Kein Salat Vanille/Schokodessert Soja (Allergie) * Glutenfreie Nudeln: keine * Käse Sahne Soße laktosefrei: e * Kein Salat: keine * Vanille/Schokodessert Soja (Allergie): j

02.10.2026, Menü 1, Wildlachswürfel mit Gemüse-Dillsoße Kartoffeln Gurkensalat Obst * Gurkensalat: m * Kartoffeln: keine * Obst: keine (austauschbar: BIO Milchreis-Dessert: d) * Wildlachswürfel mit Gemüse-Dillsoße: d,e

02.10.2026, Menü 2, Bio - Vollkornnudeln Tomatensahnesoße Kein Salat Kein Dessert * Bio - Vollkornnudeln: a,a1 * Kein Dessert: keine * Kein Salat: keine * Tomatensahnesoße: d

02.10.2026, Menü 4, Glutenfreie Nudeln Gemüse- Sahne Soße lakto Kein Salat Vanille/Schokodessert Soja (Allergie) * Gemüse- Sahne Soße lakto: keine * Glutenfreie Nudeln: keine * Kein Salat: keine * Vanille/Schokodessert Soja (Allergie): j