

Speiseplan

KW 44, 26.10.2026 - 30.10.2026
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
Hähnchenschnitzel (100 gr) Kartoffeln Maissalat BIO MilchPuddingVanille a, a1, b, d, m	Vegetarische Tortellini in Tomaten - Rahmsoße Sommersalat Donut a, a1, b, c, d, k, k1, l	Bio Geflügel Hackbraten Kartoffelsalat Eisbergsalat mit Cocktaildressing Obst b, d, e, l, m	Putengulasch mit Paprika Reis Gurkensalat Natur Joghurt mit Honig d, e, m	Kartoffel - Brokkoli - Gratin Möhrensalat Obst b, d
Grießbrei Zucker und Zimt Maissalat BIO MilchPuddingVanille a, a1, d, m	**ALLERGIEESSEN** Kartoffelsuppe Brötchen glutenfrei Gemischte Rohkost (Paprika, Gurke, Karotte) Obst e	Bio - Vollkornnudeln Bio - Linsen Bolognese Tomatenecken Mandarinenquark - Dessert a, a1, d, e	Kartoffeln Kräuterquark Gurkensalat Natur Joghurt mit Honig d, m	Knusperbackfisch mit Spinat - Käsefüllung Kartoffeln Möhrensalat Obst
Kartoffelwürfel in Paprikarahmsoße Karotten - Sticks Obst d, e		Bio Geflügel Hackbraten Kartoffelsalat Obst Eisbergsalat Dressing Allergenfrei	Graupenrisotto mit Gemüsewürfel(karotte, Lauch, Sellerie) Karotten - Sticks Obst a, a1, e	Kartoffel - Brokkoli - Gratin laktosefrei Buttermilchdessert Möhrensalat d
ALLERGIEESSEN Hähnchenbrust Helle Soße laktosefrei Kartoffeln BIO MilchPuddingVanille Maissalat d, e, m			**ALLERGIEESSEN** Kartoffeln Soja Kräuterquark Karotten - Sticks Obst 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, c=Erdnüsse, d=Milch, e=Sellerie, f=Sesam, j=Soja, k=Schalenfrüchte, k1=Mandeln, l=Senf, m=Schwefeldioxid und Sulphite

Kennzeichnungspflichtige Allergene und Zusatzstoffe 26.10.2026 - 30.10.2026

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

26.10.2026, Menü 1, Hähnchenschnitzel (100 gr) Kartoffeln Maissalat BIO MilchPuddingVanille * BIO MilchPuddingVanille: d * Hähnchenschnitzel (100 gr): a,a1,b,d * Kartoffeln: keine * Maissalat: m (austauschbar: Rahmwirsing: d)

26.10.2026, Menü 2, Grießbrei Zucker und Zimt Maissalat BIO MilchPuddingVanille * BIO MilchPuddingVanille: d * Grießbrei: a,a1,d * Maissalat: m (austauschbar: Rahmwirsing: d) * Zucker und Zimt: keine

26.10.2026, Menü 3, Kartoffelwürfel in Paprikarahmsoße Karotten- Sticks Obst * Karotten- Sticks: keine (austauschbar: Maissalat: m) * Kartoffelwürfel in Paprikarahmsoße: d,e * Obst: keine (austauschbar: BIO MilchPuddingVanille: d)

26.10.2026, Menü 4, **ALLERGIEESSEN** Hähnchenbrust Helle Soße laktosefrei Kartoffeln BIO MilchPuddingVanille Maissalat * BIO MilchPuddingVanille: d (austauschbar: Vanille/Schokodessert Soja (Allergie): j) * Hähnchenbrust: keine * Helle Soße laktosefrei: e * Kartoffeln: keine * Maissalat: m

27.10.2026, Menü 2, Vegetarische Tortellini in Tomaten-Rahmsoße Sommersalat Donut * Donut: a,a1,b,c,d,k,k1 * Sommersalat: l * Vegetarische Tortellini in Tomaten-Rahmsoße: a,a1,d

27.10.2026, Menü 2, **ALLERGIEESSEN** Kartoffelsuppe Brötchen glutenfrei Gemischte Rohkost (Paprika,Gurke, Karotte) Obst * Brötchen glutenfrei: keine * Gemischte Rohkost (Paprika,Gurke, Karotte): keine * Kartoffelsuppe(allergie): e * Obst: keine

28.10.2026, Menü 1, Bio Geflügel Hackbraten Kartoffelsalat Eisbergsalat mit Cocktaildressing Obst * Bio Geflügel Hackbraten: keine * Eisbergsalat mit Cocktaildressing: b,d,e,l,m * Kartoffelsalat: keine * Obst: keine (austauschbar: Mandarinenquark - Dessert: d)

28.10.2026, 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)

29.10.2026, Menü 1, Putengulasch mit Paprika Reis Gurkensalat Natur Joghurt mit Honig * Gurkensalat: m * Natur Joghurt mit Honig: d * Putengulasch mit Paprika: e * Reis: keine

29.10.2026, Menü 2, Kartoffeln Kräuterquark Gurkensalat Natur Joghurt mit Honig * Gurkensalat: m * Kartoffeln: keine * Kräuterquark: d * Natur Joghurt mit Honig: d

29.10.2026, Menü 3, Graupenrisotto mit Gemüsewürfel(karotte,Lauch, Sellerie) Karotten- Sticks Obst * Graupenrisotto mit Gemüsewürfel: a,a1,e * Karotten- Sticks: keine (austauschbar: Gurkensalat: m) * Obst: keine (austauschbar: Natur Joghurt mit Honig: d)

29.10.2026, Menü 4, **ALLERGIEESSEN** Kartoffeln Soja Kräuterquark Karotten- Sticks Obst * Karotten- Sticks: keine (austauschbar: Gurkensalat: m) * Kartoffeln: keine * Obst: keine (austauschbar: Vanille/Schokodessert Soja (Allergie): j) * SojaKräuterquark: j

30.10.2026, Menü 1, Kartoffel- Brokkoli- Gratin Möhrensalat Obst * Kartoffel- Brokkoli- Gratin: b,d * Möhrensalat: keine * Obst: keine (austauschbar: Buttermilchdessert: d)

30.10.2026, Menü 2, Kartoffel- Brokkoli- Gratin laktosefrei Buttermilchdessert Möhrensalat * Buttermilchdessert: d (austauschbar: Vanille/Schokodessert Soja (Allergie): j) * Kartoffel- Brokkoli- Gratin laktosefrei: keine * Möhrensalat: keine