



# Speisekarte

20.04.2026 bis 24.04.2026  
Schulen



## Montag      Dienstag      Mittwoch      Donnerstag      Freitag

### Ausgabezeiten

### warme Gerichte

Kartoffeleintopf mit Karotten und Vollkornbrötchen	Hähnchencurry mit Gemüse und Reis	Maisgrieß-Spinat Tasche mit Petersiliensoße und Kartoffelpüree, Blattsalat mit Joghurt-Dressing	Fischfrikadelle aus Seefisch paniert mit Meerrettichsoße und gedämpften Kartoffeln, Weißkraut	Omelett mit Schnittlauch, Kartoffelpüree und Blumenkohl
<b>Allergene</b> I, A, C, F, G, H, J, K, M <b>Zusatzstoffe</b>	<b>Allergene</b> G, A, C, F, H, I, J, K, M <b>Zusatzstoffe</b>	<b>Allergene</b> A, C, F, G, I, J, H, K, M, L <b>Zusatzstoffe</b> 1	<b>Allergene</b> A, C, D, G, J, K, F, I, M, L <b>Zusatzstoffe</b> 3	<b>Allergene</b> C, G, I, A, F, H, J, K, M <b>Zusatzstoffe</b> 1, 4

Bratwurst mit Dampfkartoffeln und grüne Bohnen	Spaghetti mit Käse-Sahne-Soße	Königsberger Klopse mit gedämpften Kartoffeln, Rote Bete	Nudel-Milch-Eintopf	Pilzgulasch mit Kartoffelpüree
<b>Allergene</b> A, C, F, G, I, J <b>Zusatzstoffe</b> 9	<b>Allergene</b> A, C, F, J, K, M, L, G, I <b>Zusatzstoffe</b> 1, 15	<b>Allergene</b> C, A, F, G, I, J, K, M, L <b>Zusatzstoffe</b> 8	<b>Allergene</b> A, C, F, J, K, M, L, G <b>Zusatzstoffe</b> 1	<b>Allergene</b> G, A, C, F, H, I, J, K, M, L <b>Zusatzstoffe</b> 1

### "Anders gut" – Vegetarisches Alternativgericht – Nudeln mit Tomatensoße

<b>Allergene</b> A, C, F, J, G, I, K, M, L <b>Zusatzstoffe</b> 8, 3
--

### Bunt & knackig

Dienstag – Freitag

Wrap der Woche	Wrap mit Thunfisch
<b>Allergene</b> A, J <b>Zusatzstoffe</b> 2, 15	
Salat der Woche	Salat Mix mit Bulgur und Kidneybohnen
<b>Allergene</b> A, C, I, J <b>Zusatzstoffe</b>	
Sandwich der Woche	Sandwich mit Tomate und Mozzarella
<b>Allergene</b> G, J, C, A, F, H, I, K, M <b>Zusatzstoffe</b> 1	

Essenszeiten, Schließtage oder andere Ereignisse könnt Ihr aus dem einrichtungsindividuellen Plan entnehmen.

Wir behalten uns das Recht vor, dass es in seltenen Fällen zu Anpassungen des Lieferangebotes kommen kann. Wir bitten in diesem Fall um Euer Verständnis. Eine Anpassung des Lieferangebotes berechtigt nicht zur Erstattung der Versorgungskosten. Wir garantieren eine gleichwertige, gesunde und qualitativ hochwertige Mahlzeit.



#### Kennzeichnungspflichtige Allergene

A Glutenhaltiges Getreide, B Krebstiere, C Eier, D Fisch, E Erdnüsse, F Soja, G Milch, H Schalenfrüchte, L Sellerie, M Senf, N Sesamsamen, O Schwefeldioxid & Sulfite, P Lupinen, R Weichtiere



#### Kennzeichnungspflichtige Zusatzstoffe

1 mit Farbstoff, 2 mit Konservierungsstoff, 3 mit Antioxidationsmittel, 4 mit Geschmacksverstärker, 5 mit Süßungsmittel, 6 mit Phosphat, 7 geschwefelt, 8 chininhaltig, 9 erhöhter Koffeingehalt, 10 geschwärzt, 11 gewachst



Wir verwenden ausschließlich Biogewürze

Anregungen oder Wünsche? Dann schreibt uns! Eure Meinung ist uns wichtig.

[kundenservice@knolles-kueche.de](mailto:kundenservice@knolles-kueche.de)

Weiterführende Informationen, aktuelle Nachrichten und vieles mehr findet Ihr auf Knolles Internetseite unter <https://www.knolles-kueche.de/>.

