



Speisekarte

23.03.2026 bis 27.03.2026
Schulen



Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag
--------	----------	----------	------------	---------

Ausgabezeiten

warme Gerichte

Grüne-Bohnen-Eintopf mit Vollkornbrötchen	Hühnerfrikassee mit Karotten, Reis, Rote Bete	Kartoffel-Spinat-Auflauf mit Blattsalat und Joghurt-Dressing	Knusperfisch-Seelachs gefüllt mit Tomate-Mozzarella, Püree, Petersiliensoße, Gurkensalat	Pellkartoffeln mit Kräuterquark
Allergene I, A, C, F, G, J, H, K, M Zusatzstoffe	Allergene A, C, F, G, I, J Zusatzstoffe 8	Allergene G, I, A, C, F, H, J, K, M Zusatzstoffe 1, 15	Allergene A, D, G, C, F, H, I, J, K, M, L Zusatzstoffe 1	Allergene G Zusatzstoffe 1

Wurstgulasch mit Gemüse und Vollkornreis	Omelett mit Schnittlauch, gedämpften Kartoffeln und Brokkoli	Spaghetti Bolognese mit Käse	Süßer Couscous mit Kirschlorbeer	Kasslerbraten mit gedämpften Kartoffeln, Soße und Sauerkraut
Allergene J, A, F, K, M, L, C, G, I Zusatzstoffe 2, 3, 8, 9	Allergene C, G, I, A, F, H, J, K, M Zusatzstoffe 4	Allergene A, C, F, G, H, I, J, K, M, L Zusatzstoffe 8, 15, 1	Allergene G, A, F, J Zusatzstoffe 1	Allergene A, C, F, G, H, I, J, K, M, L Zusatzstoffe 2, 3, 8, 9, 1

"Anders gut" – Vegetarisches Alternativgericht – Nudeln mit Tomatensoße
Allergene A, C, F, J, G, I, K, M, L Zusatzstoffe 8, 3

Bunt & knackig Dienstag – Freitag

Wrap der Woche 	Wrap mit Thunfisch
Allergene A, J Zusatzstoffe 2, 15	
Salat der Woche 	Salat mit Hähnchen
Allergene A, C, F, G, I, J Zusatzstoffe	
Sandwich der Woche 	Sandwich Frischkäse-Tomate
Allergene A, K, C, F, G, H, I, J, M Zusatzstoffe	

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

