



Speisekarte

16.11.2026 bis 20.11.2026
Schulen



Montag

Dienstag

Mittwoch

Donnerstag

Freitag

Ausgabezeiten

warme Gerichte

Gemüse Eintopf aus
Möhren, Kohlrabi
und Kartoffeln mit
Vollkornbrötchen

Hähnchenbrust
paniert mit
gedämpften
Kartoffeln und
Blumenkohl und
Brokkoli in Soße

Süßer Couscous mit
Kirschsuppe

Fischfrikadelle aus
Seelachs und
Karotte,
gedämpfte
Kartoffeln, Rote
Bete und
Meerrettichsoße

Ei mit gedämpften
Kartoffeln,
Möhrenrohkost und
Senfsoße

Allergene G, A
Zusatzstoffe

Allergene A, G, H, I, J
Zusatzstoffe 1, 2

Allergene G, A, C, F, H
Zusatzstoffe 1

Allergene A, D, G, F, K, M, L
Zusatzstoffe 1, 2, 8, 3

Allergene C, J, A, F, K, M, L, I
Zusatzstoffe 3

Jagdwurstscheibe
paniert mit
Spiralnudeln und
Tomatensoße

Milchreis mit
Erdbeersuppe

Auflauf aus
Kartoffeln,
Hackfleisch und
Möhren mit Käse

Gedämpfte
Kartoffeln mit
Schmorkohl aus
Hackfleisch und
Weißkohl

Hähnchen-Cordon
bleu paniert mit
gedämpften
Kartoffeln und
Kohlrabi in Soße

Allergene A, C, G, I, J, F, K, M, L, E
Zusatzstoffe 2, 8, 9

Allergene G, A
Zusatzstoffe 1, 2

Allergene G
Zusatzstoffe 1

Allergene G, A, F, K, M, L
Zusatzstoffe 1

Allergene A, G
Zusatzstoffe 2, 1

"Anders gut" – Vegetarisches Alternativgericht

Allergene A, G
Zusatzstoffe 1

Gabelspaghetti mit Soße Bolognese-Art mit
Möhren und Tomaten und Raspelkäse

Bunt & knackig

Dienstag – Freitag

Wrap der Woche



Wrap mit Curryhähnchen

Allergene A, G, J
Zusatzstoffe 2, 15, 1

Salat der Woche



Salat Mix mit Thunfisch

Allergene J
Zusatzstoffe

Sandwich der Woche



Sandwich mit Avocado und Ei

Allergene A, K, F, G, I, J
Zusatzstoffe 2, 3, 8, 9, 15

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

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

kundenservice@knolles-kueche.de

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

