

Menükarte für die Schul- und Kindergartenverpflegung in der Woche vom:



**Celltinnen-Marienborn
Catering**

04.05.2026

bis

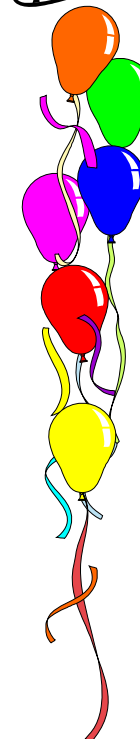
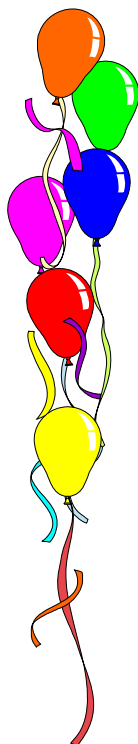
08.05.2026



1



	Montag		Dienstag		Mittwoch		Donnerstag		Freitag	
	04.05.2026		05.05.2026		06.05.2026		07.05.2026		08.05.2026	
Menü 1	Putenschnitzel mit Curry- Frucht-Sauce, Reis und frischer Lollo Bionda	30 8	Eiermuschelsuppe mit Hühnerfleisch, Gemüse und ein Stück Fladenbrot	30	Hackfleisch-bällchen in Bratensauce, Bulgur und Paprikagemüse	30	Schweinebraten mit Zwiebelsauce, Kartoffelpüree und Dicke Bohnen	5	Gebratenes Rotbarschfilet mit Kräutersauce, Salzkartoffel Blattsalat	30 5
Angabe zur Kcal	426 kcal		336 kcal		440 kcal		375 kcal		420 kcal	
Allergene	a1, c, g, j		a1-a6, g, i		a1, c, g, i, j		a1, g, i, j		a1, c, d, g, j	
muslim. Variante							Hähnchenbrust			
Menü 2	Gefüllte Zucchini mit Tomatensauce, Reis und Blattsalat	30,31 4 2	Buntes Gnocchi-Gratin mit Blattspinat und Sahnesauce	30,31	Kartoffel-Röstiecken mit Rahmchampignons und dazu frischer Blattsalat	30,31	Gemüse-Curry mit Ananas, Paprika und Zucchini, dazu Reis	30,31 2	Blattspinat "Römische Art", mit Mozzarella überbacken, und Salzkartoffeln	30,31 5
Angabe zur Kcal	435 kcal		535 kcal		540 kcal		455 kcal		390 kcal	
Allergene	a1, g, i, j		a1, c, g, i, j		a1, g, i		a1, i, j		a1, g, i, j	
Dessert	Schokopudding		Erdbeerquark		Karamellpudding		Heidelbeerquark		Vanillepudding	
Angabe zur Kcal	139 kcal		120 kcal		138 kcal		121 kcal		132 kcal	
Allergene	g		g		g		g		g	



Die Angaben über die Inhaltsstoffe in den Speisen beruhen auf den Informationen der Hersteller und der Lieferanten. Bitte beachten Sie auch, dass geringfügige Spuren Allergene Stoffe durch die Erzeugung, Transport und Lagerung von uns bezogener Rohstoffe und zuvor auf denselben Produktionsanlagen hergestellte Produkten nicht auszuschließen sind.