

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



**Celltinnen-Marienborn
Catering**

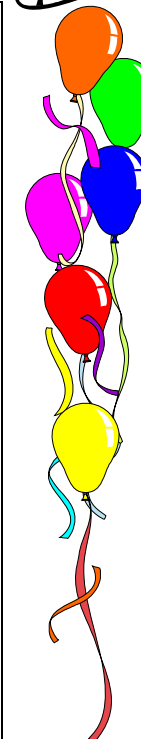
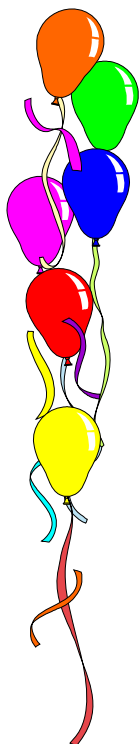
25.05.2026

bis

29.05.2026



4



	<i>Pfingstmontag</i>		<i>Dienstag</i>		<i>Mittwoch</i>		<i>Donnerstag</i>		<i>Freitag</i>	
	25.05.2026		26.05.2026		27.05.2026		28.05.2026		29.05.2026	
<i>Menü 1</i>			<i>Chili con Carne mit Rindfleisch, Bohnen, Reis und Sauerrahmdip</i>	30	<i>geschmorte Rindfleischstreifen "Stroganoff" mit Maccaroni und Möhrengemüse</i>	30 1,4	<i>Hackbraten mit Senfsauce, Salzkartoffeln und Lauchgemüse</i>	5	<i>Fischstäbchen mit Remoulade, Stampfkartoffeln und frischer Blattsalat</i>	30 2 5
<i>Angabe zur Kcal</i>			510 kcal		410 kcal		520 kcal		490 kcal	
<i>Allergene</i>			a1, i, g		a1, c, g, i, j		a1, c, g, i, j		a1, c, d, g, .i, j	
<i>muslim. Variante</i>							Rindfleisch			
<i>Menü 2</i>			<i>Spätzle-Pilzpfanne in Kräuterrahm, mit Möhren und Brokkoli</i>	30,31	<i>vegetarische Currywurst mit Bulgur und frischer Blattsalat</i>	30,31	<i>Blumenkohlbratling mit Kräuterquark, und Salzkartoffeln</i>	5	<i>vegane Gemüse-Quinoa-Pfanne mit Tomatensauce</i>	30,31
<i>Angabe zur Kcal</i>			561 kcal		620 kcal		480 kcal		435 kcal	
<i>Allergene</i>			a1, c, g, i, j		a1, c, g, i, j		a1, g, .i, j		a1, i, j	
<i>Dessert</i>			<i>Mandarinenquark</i>		<i>Grießpudding</i>		<i>Vanillequark</i>		<i>Pfirsichpudding</i>	
<i>Angabe zur Kcal</i>			118 kcal		136 kcal		118 kcal		129 kcal	
<i>Allergene</i>			g		a1, 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.