

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



**Cellitinnen-Marienborn
Catering**

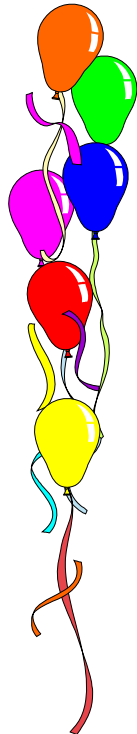
22.06.2026

bis

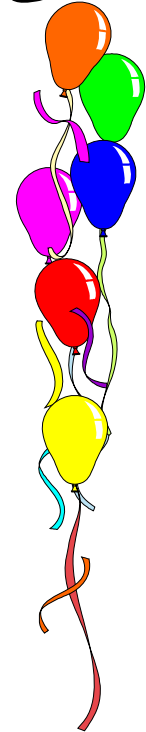
26.06.2026



8



	Montag		Dienstag		Mittwoch		Donnerstag		Freitag	
	22.06.2026		23.06.2026		24.06.2026		25.06.2026		26.06.2026	
Menü 1	Hühnerfrikassee mit Spargel, Erbsen Champignons, Reis und Blattsalat	³⁰ ₂	frischer Kartoffel-Gulasch-Eintopf mit Fladenbrot	^{5,30}	Texas-Hacksteak mit Rosmarinsauce, Süßkartoffelpüree und Blattsalat	³⁰ ₅	Putenschmitzel mit Bratensauce, Salzkartoffeln und Erbsen Möhren	³⁰ ₅	Fischstäbchen mit Butterkartoffeln und Rahmspinat	³⁰ ₅
Angabe zur Kcal	310 kcal		453 kcal		480 kcal		601 kcal		490 kcal	
Allergene	a1, g, i, j		a1, g, i, j		a1, c, g, i, j		a1-a6, c, g, i, j		a1-a6, d, g, i, j	
muslim. Variante										
Menü 2	Pfannekuchen "Italia" mit Salzkartoffeln und Pfannengemüse	^{30,31} ₅	Kartoffelrösti, mit Käse überbacken, dazu Ratatouille-Gemüse und Sc. Hollandaise	^{30,31}	Blätterteigtasche, mit Spinat gefüllt, Gemüsesauce, Reis und Blattsalat	^{30,31}	Nudelauflauf, mit Spinat, Gemüse- und Tomatenwürfel dazu Blattsalat	^{30,31} ₅	Rührei mit Kräutern dazu Kartoffelpüree und Blattsalat	^{30,31} ₅
Angabe zur Kcal	485 kcal		410 kcal		540 kcal		525 kcal		540 kcal	
Allergene	a1, c, g, i, j		a1, c, g, i, j		a1, g, i, j		a1, c, g, i, j		a1, c, g, i, j	
Dessert	Nuß-Nougat-Pudding		Mandarinenquark		Grießpudding		Vanillequark		Pfirsichpudding	
Angabe zur Kcal	121 kcal		118 kcal		136 kcal		118 kcal		129 kcal	
Allergene	g, h2		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.