

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



**Celltinnen-Marienborn  
Catering**

13.07.2026

bis

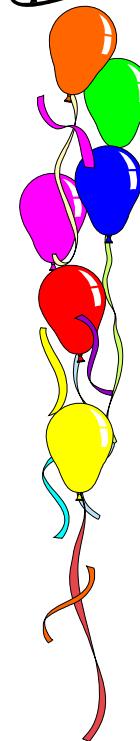
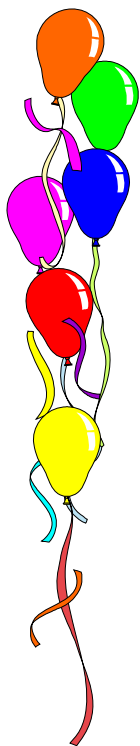
17.07.2026



3



	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag
	13.07.2026	14.07.2026	15.07.2026	16.07.2026	17.07.2026
<b>Menü 1</b>	Hähnchenschnitzel mit Bratensauce, dazu Butterreis und frischer Blattsalat	Italienischer Gemüseeintopf mit Kartoffelwürfeln und eine Scheibe Baguette	gedünstes Fischfilet Tomate-Basilikum mit Salzkartoffeln und frischer Blattsalat	Frischer Gemüse-Nudeltopf mit Gartengemüse und Geflügelwienerle	Rührei mit Butterkartoffeln und Rahmspinat
Angabe zur Kcal	430 kcal	450 kcal	244 kcal	455 kcal	490 kcal
Allergene	a1, i, j	a1, i, j	a1, d, g, i, j	a1, c, g, i	a1, c, g, i, j
muslim. Variante					
<b>Menü 2</b>	Hirtentasche, gefüllt mit Spinat und Käse, Tomatensauce, Reis und Blattsalat	Pancakes mit Grießbrei und Rote Grütze	Vollkornnudeln mit Sahnesauce und buntem Buttergemüse	Gemüsereispfanne mit Champignons und Tomaten, dazu Kräutersauce und Blattsalat	Buntes Gemüse-Kartoffelgratin und Blattsalat
Angabe zur Kcal	471 kcal	470 kcal	435 kcal	450 kcal	400 kcal
Allergene	a1, c, g, i, j	a1, c, g	a1, c, g, i, j	a1, g, i, j	a1, c, g, i, j
<b>Dessert</b>	Karamellpudding	Kirschquark	Schokopudding	Birnenquark	Erdbeerpudding
Angabe zur Kcal	138 kcal	125 kcal	139 kcal	120 kcal	131 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.