

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



**Cellitinnen-Marienborn
Catering**

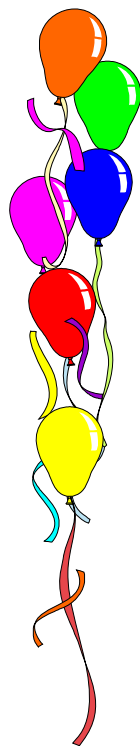
21.09.2026

bis

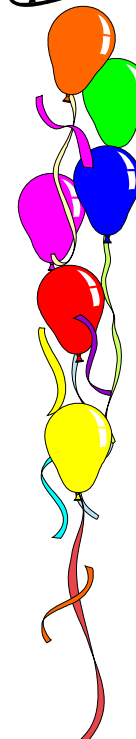
25.09.2026



5



	Montag		Dienstag		Mittwoch		Donnerstag		Freitag	
	21.09.2026		22.09.2026		23.09.2026		24.09.2026		25.09.2026	
Menü 1	Geflügelgyros mit Tzaziki, Paprika-reis und Krautsalat	30 2	Rostbratwurst mit Currysauce, Salzkartoffeln und frischer Blattsalat	11,12 1 5	Gabelspaghetti Bolognese, Ital. Nudeln mit Hackfleischsauce und Endiviensalat	30	hausgemachte Kartoffel-suppe und ein Geflügel-wienerle	30 5 1,2,9,11	Schlemmerfisch-filet mit Brokkoli-kruste, dazu Kartoffeln und Spinat	30 4 5
Angabe zur Kcal	405 kcal		440 kcal		365 kcal		395 kcal		415 kcal	
Allergene	a1, g, i, j		a1, g, i, j		a1, c, g, j		a1, g, i		a1, d, g	
muslim. Variante			Geflügelbratwurst							
Menü 2	Indonesisches Nasi Goreng mit Reis, Ei und Gemüse, dazu Blattsalat	30,31	vegetarische Lasagne mit Tomaten-Gemüse-füllung und frischer Blattsalat	30,31	gebratenes Sellerieschnitzel mit Kräuter-quark und Salzkartoffeln	30,31 5	Champignon-ragout mit Bulgur und Linsengemüse	30,31	Nudel-Gemüse Gratin, Nudeln mit Gemüse, überbacken und frischer Blattsalat	30,31
Angabe zur Kcal	495 kcal		389 kcal		505 kcal		360 kcal		365 kcal	
Allergene	a1, c, f, g, i, j		a1, c, f, g, i, j		a1, g, i, j		a1, g, i		a1, c, g, i,	
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.