

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



**Cellitinnen-Marienborn
Catering**

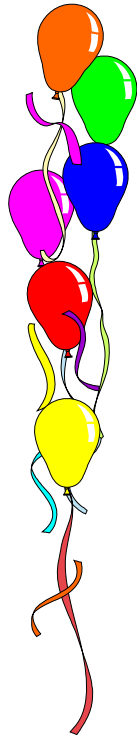
12.10.2026

bis

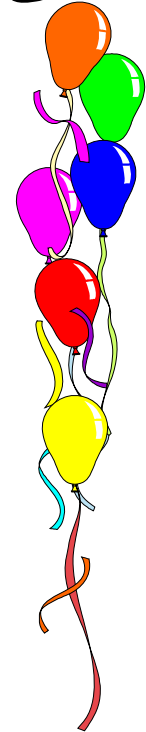
16.10.2026



8



	Montag 12.10.2026		Dienstag 13.10.2026		Mittwoch 14.10.2026		Donnerstag 15.10.2026		Freitag 16.10.2026	
Menü 1	Hühnerfrikassee mit Spargel, Erbsen Champignons, Reis und Blattsalat	30 2	frischer Kartoffel-Gulasch-Eintopf mit Fladenbrot	5,30	Texas-Hacksteak mit Rosmarin-sauce, Süß-kartoffelpüree und Blattsalat	30 5	Putenschmitzel mit Bratensauce, Salzkartoffeln und Erbsen Möhren	30 5	Fischstäbchen mit Butter-kartoffeln 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, Gemüse-sauce, Reis und Blattsalat	30,31	Nudelauflauf, mit Spinat, Gemüse- und Tomatenwürfel dazu Blattsalat	30,31 5	Rühreier 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.