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

Cellitinnen-Marienborn Catering

09.11.2026 **bis** **13.11.2026**



Qualitätsmanagement ISO 9001 www.dekra-siegel.de DEKRA zertifiziert

	Montag		Dienstag		Mittwoch		Donnerstag		Freitag	
	09.11.2026		10.11.2026		11.11.2026		12.11.2026		13.11.2026	
Menü 1	Hähnchenbrust in Currysauce mit Früchten, Butterreis und Blattsalat	30 2	Chili con Carne mit Rindfleisch, Bohnen, Reis und Sauerrahmdip	30	geschmorte Rind-fleischstreifen "Stroganoff" mit Maccaroni und Möhrengemüse	30 1,4	Hackbraten mit Senfsauce, Salzkartoffeln und Lauchgemüse	5	Fischstäbchen mit Remoulade, Stampfkartoffeln und frischer Blattsalat	30 2 5
Angabe zur Kcal	560 kcal		510 kcal		410 kcal		520 kcal		490 kcal	
Allergene	a1, g, i, j		a1, i, g		a1, c, g, i, j		a1, c, g, i, j		a1, c, d, g, ,i, j	
muslim. Variante							Rindfleisch			
Menü 2	Gemüse-pfanne mit Buttersauce und Salzkartoffeln	30,31 5	Spätzle-Pilz-pfanne in Kräuterrahm, mit Möhren und Brokkoli	30,31	vegetarische Currywurst mit Bulgur und frischer Blattsalat	30,31	Blumenkohl-bratling mit Kräuterquark, und Salz-kartoffeln	30,31 5	vegane Gemüse-Quinoa-Pfanne mit Tomatensauce	30,31
Angabe zur Kcal	345 kcal		561 kcal		620 kcal		480 kcal		435 kcal	
Allergene	a1, g, i		a1, c, g, i, j		a1, c, g, i, j		a1, g, ,i ,j		a1, 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.

Änderungen vorbehalten