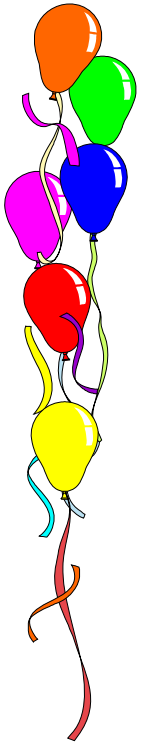
Menükarte für die Schul- und Kindergartenverpflegung in der Woche vom:

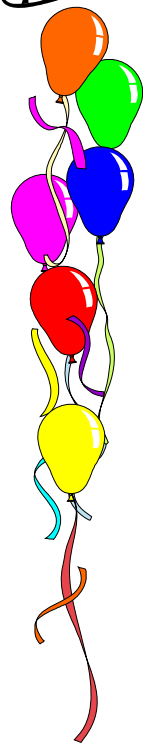
Cellitinnen-Marienborn
Catering

23.11.2026 **bis** **27.11.2026**



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





	Montag		Dienstag		Mittwoch		Donnerstag		Freitag	
	23.11.2026		24.11.2026		25.11.2026		26.11.2026		27.11.2026	
Menü 1	Rinderbratwurst mit Bratensauce, Salzkartoffeln und frischer Blattsalat	2,3 5	Paprika-Kartoffel-Lauch-Suppe mit Hackfleisch Sauerrahmdip und Fladenbrot	30,5	Hähnchen-geschnetzeltes in Curryrahm mit Butterreis und frischer Blattsalat	30	gebratener Fleischkäse mit Kartoffel-püree und bunte Möhren	1,2,11 5	gekochte Eier in Senfsauce mit Salz-kartoffeln und frischer Blattsalat	30 2,4 5
Angabe zur Kcal	480 kcal		536 kcal		546 kcal		546 kcal		330 kcal	
Allergene	a1, g, i, j		a1,g,i		a1, c, g, i, j		a1, g, i, j		a1, c, g, i, j	
muslim. Variante							Rindfleischröllchen			
Menü 2	Hausgemachter Vanillemilchreis mit Pflaumen-kompott und Zimt-Zucker	30,31 8	vegetarische Maultaschen mit Sauce und frischer Blattsalat	30,31	gefüllte Gemüse-pfannekuchen mit Schnittlauch-quark und Gemüsepolenta	30,31	Schupfnudel-pfanne in Kräutersauce, dazu frischer Tomatensalat	30,31	Rucolanudeln mit Pesto, Tomaten und Grillgemüse	30,31
Angabe zur Kcal	478 kcal		507 kcal		322 kcal		338 kcal		578 kcal	
Allergene	a1, g		a1, c, g, i, j		a1, c, g, i, j		a1, g, i, j		a1, c, h1-9, i, j	
Dessert	Grießpudding		Pfirsich-Maracujaquark		Vanillepudding		Milchreis		Waldfruchtpudding	
Angabe zur Kcal	136 kcal		120 kcal		132 kcal		107 kcal		130 kcal	
Allergene	a1, 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.

Änderungen vorbehalten