



Schulen

Speiseplan vom 06.10.2025 - 10.10.2025



	Montag 06.10.2025	Dienstag 07.10.2025	Mittwoch 08.10.2025	Donnerstag 09.10.2025	Freitag 10.10.2025
Menü 1	Spiralnudeln ^{A1} mit Tomaten-Sahnesoße ^{9,A1,G} , dazu Obst der Saison	serbische Bohnensuppe ^{9,A1,G,I} mit Stangenbrot ^{A1} , dazu Vanillepudding ^{9,G,H} mit Beerensoße ^{A1}	Hähnchenschnitzel ^{10,A1} mit Sauce Hollandaise ^{3,9,C,H} und Reis, dazu Karotten-Weißkohlsalat	cremige Knoblauch - Pasta ^{9,A1,G} mit Parmesan ^{3,9,G} , dazu Eisbergsalat mit Joghurtdressing ^{9,G}	panierte Seelachse ^{A1,C,D} mit Kartoffelbrei ^{9,G} und Spinat ^{9,A1,G}
Menü 2	Vollkornspiralnudeln ^{A1} mit Lachs-Spinat-Soße ^{9,A1,D,G} , dazu Obst der Saison	serbische Bohnensuppe ^{9,A1,G,I} mit Rindfleischinlage und Stangenbrot ^{A1} , dazu Vanillepudding ^{9,G,H} mit Beerensoße ^{A1}	Veggieschnitzel ^{A1,C} mit Sauce Hollandaise ^{3,9,C,H} und Reis, dazu Karotten-Weißkohlsalat	Spaghetti ^{A1} mit Tomatensoße ^{A1} und ital. Hartkäse ^{3,9,G} , dazu Eisbergsalat mit Joghurtdressing ^{9,G}	Quinoa ^{A1,C} - Bratling mit Kartoffelbrei ^{9,G} und Spinat ^{9,A1,G}

Die Menülinie mit dem - Logo entspricht dem "DGE-Qualitätsstandard für die Verpflegung in Schulen" und wurde von der Deutschen Gesellschaft für Ernährung e.V. (DGE) zertifiziert.

Falls Sie Änderungen, Wünsche oder Anregungen haben, stehen wir gern zur Verfügung.

Änderungen vorbehalten.
Zusatzstoffe und Allergene sind entsprechend gekennzeichnet.

Für Anregungen und Wünsche sprechen Sie uns bitte an.
Wir freuen uns über Ihren Besuch und wünschen Ihnen einen guten Appetit!

Unsere Öffnungszeiten: Montag - Freitag: 08:00 - 15:00 Uhr

Sa. / So. / Feiertags: geschlossen

Ihr Kantinenservice FLUM

Zusatzstoffe:

1 mit Phosphat	4 mit Süßungsmittel	7 mit Geschmacksverstärker	10 mit Geflügelfleisch
2 mit Konservierungsstoffen	5 enthält Phenylalaninquelle	8 geschwärzt	11 koffeinhaltig
3 mit Farbstoff	6 mit Antioxidationsanteilen	9 mit Milcheiweiß	12 Rindfleisch

Allergen-Kennzeichnung: *

A Glutenhaltiges Getreide	A1 Weizen	A4 Dinkel	A7 Einkorn	D Fisch	G Milch	H1 Mandeln	H4 Kaschunüsse	H7 Pistazien	J Senf	M Lupinen
B Krebstiere	A2 Roggen	A5 Grünkern	A8 Kamut	E Erdnüsse	H Schalenfrüchte	H2 Haselnüsse	H5 Pecanüsse	H8 Macadamianüsse	K Sesamsamen	N Weichtiere
C Eier	A3 Gerste	A6 Emmer	A9 Triticale	F Soja	I Sellerie	H3 Walnüsse	H6 Paranüsse	oder Queenslandnüsse	L Schwefeldioxid bzw. Sulfite	

* Die EU-Richtlinie 2003/89 regelt die Deklaration von 12 wichtigen Allergenen, die unabhängig von der Menge, ab dem 25. November 2005 bei verpackten Lebensmitteln vollständig gekennzeichnet werden müssen. Die Kennzeichnung muss auch dann vorgenommen werden, wenn die allergenen Bestandteile nur indirekt über andere Zutaten ins Lebensmittel gelangen und dort keine Wirkung mehr haben oder wenn sie nur für den Herstellungsprozess von Bedeutung sind. Dies bedeutet, dass auch „Zutaten der Zutaten“ deklariert werden müssen.