



Schulen

## Speiseplan vom 08.12.2025 - 12.12.2025



|               | Montag<br>08.12.2025  | Dienstag<br>09.12.2025  | Mittwoch<br>10.12.2025  | Donnerstag<br>11.12.2025  | Freitag<br>12.12.2025   |
|---------------|---|---|---|---|---|
| <b>Menü 1</b> | warmer Milchreis <sup>9,G</sup> mit heißen Kirschen und Zimt - Zucker, dazu Möhren - Apfel - Salat              | Käse - Lauch - Suppe <sup>3,9,12,A1,G</sup> mit Rinderhack und Baguette <sup>A1</sup> , dazu Vanillepudding <sup>9,A1,G</sup> | "Bami Goreng" Woknudelpfanne <sup>A1</sup> mit Ei <sup>C</sup> , frischem Gemüse (Paprika, Möhren, Erbsen) & süß-sauer Soße | Kartoffel - Wirsing - Stampf <sup>9,G</sup> mit Geflügelwiener <sup>2,6,7,10</sup> , dazu Obst der Saison | Makkaroni <sup>A1</sup> mit Tomatensoße, Reibekäse (Gouda <sup>3,9,G</sup> ), dazu frische Gurkenscheiben                         |
| <b>Menü 2</b> | Penne regate <sup>A1</sup> mit Hähnchenstreifen in Sahnesoße <sup>9,10,A1,G</sup> , dazu Möhren - Apfel - Salat | Käse - Lauch - Suppe <sup>3,9,12,A1,G</sup> mit Baguette <sup>A1</sup> , dazu Vanillepudding <sup>9,A1,G</sup>                | Gemüsefrikadelle <sup>A1,C</sup> mit Reis und Brokkoli in Rahm <sup>9,A1,G</sup>  | Kichererbsen - Curry mit Gemüsestreifen (Sellerie, Möhren, Poree) und Kartoffeln, dazu Obst der Saison    | Vollkorn - Spiralnudeln <sup>A1</sup> mit Kabeljau <sup>D</sup> - Zucchini - Soße <sup>9,A1,G</sup> , dazu frische Gurkenscheiben |

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 Atioxidationsanteilen  | 9 mit Milcheiweiß          | 12 Rindfleisch         |

Allergen-Kennzeichnung: \*

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

\* Die EU-Richtlinie 2003/89 regelt die Deklaration von 12 wichtigen Allergene, die unabhängig von der Menge, ab dem 25. November 2005 bei verpackten Lebensmittel 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.