



Schulen

Speiseplan vom 15.12.2025 - 19.12.2025



| | Montag 15.12.2025 | Dienstag 16.12.2025 | Mittwoch 17.12.2025 | Donnerstag 18.12.2025 | Freitag 19.12.2025 |
|--------|--|--|--|--|--|
| Menü 1 | Spiralnudeln ^{A1} mit Brokkli - Sahne - Soße ^{9,A1,G} , dazu eine Mandarine | ErbSENSUPPE ^{9,G} mit Veggiewiener ^F und Toast ^{A1} , dazu Blaubeerquark ^{9,G} | Spaghetti ^{A1} Bolognese ^{A1,I} (Rinderhack ¹²) mit ital. Hartkäse ^{3,9,G} , dazu Möhrenrohkost | Bratkartoffeln mit Nudeln ^{A1} und Ei ^C untereinander und Apfelmus | Hot Dog im Brötchen ^{A1} , mit Geflügelwurst ^{2,6,7,10} , Röstwiebeln, saurer Gurke, dazu ein Muffin ^{9,A1,G} |
| Menü 2 | Spiralnudeln ^{A1} mit Spinat - Lachs - Soße ^{9,A1,D,G} , dazu eine Mandarine | ErbSENSUPPE ^{9,G} mit Geflügelwiener und Toast ^{A1} , dazu Blaubeerquark ^{9,G} | Vollkornspaghetti ^{A1} mit Tomatensoße ^{3,9,G} und ital. Hartkäse ^{3,9,G} , dazu Möhrenrohkost | Kaiserschmarrn ^{9,A1,C,G} mit Vanillesoße ^{9,A1,C,G} und Apfelmus | Hot Dog im Brötchen ^{A1} , mit Veggiewurst ^{2,6,7,J} , Röstwiebeln, saurer Gurke, dazu ein Muffin ^{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 Atioxidationsanteilen | 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 Schwefeloxid 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.