



Schulen

Speiseplan vom 09.02.2026 - 13.02.2026



	Montag 09.02.2026	Dienstag 10.02.2026	Mittwoch 11.02.2026	Donnerstag 12.02.2026	Freitag 13.02.2026
Menü 1	Nudeln ^{A1} mit Brokkoli und Frischkäsesoße ^{3,9,A1,G} , dazu Gurkenscheiben	Möhren - Kartoffel - Eintopf ^{9,G} mit Brötchen ^{A1} , dazu Vanillepudding ^{9,G,H}	Spaghetti ^{A1} mit Bolognese ^{12,A1,I} (Rinderhackfleisch, Sellerie&Karotten) und ital. Hartkäse ^{3,9,G} , dazu eine Banane	Erbensuppe ^{9,G} Toastbrot ^{A1} , dazu einen Berliner ^{A1}	großes Fischstäbchen ^{A1,D} mit Kartoffelbrei ^{9,G} und Rahmspinat ^{9,G}
Menü 2	Lachs-Spinat-Nudel-Auflauf ^{9,C,D,G} , dazu Gurkenscheiben	Möhren - Kartoffel - Eintopf ^{9,G} mit Rindfleischeinlage ¹² und Brötchen ^{A1} , dazu Vanillepudding ^{9,G,H}	Vollkornspaghetti ^{A1} mit Tomatensoße ^{A1} und ital. Hartkäse ^{3,9,G} , dazu eine Banane	Erbensuppe ^{9,G} mit Geflügelwiener ^{2,6,7,10} Toastbrot ^{A1} , dazu einen Berliner ^{A1}	Rührei ^C mit Kartoffelbrei ^{9,G} und Rahmspinat ^{9,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
2 mit Konservierungsstoffen
3 mit Farbstoff

4 mit Süßungsmittel
5 enthält Phenylalaninquelle
6 mit Atioxidationsanteilen

7 mit Geschmacksverstärker
8 geschwärzt
9 mit Milcheiweiß

10 mit Geflügelfleisch
11 koffeinhaltig
12 Rindfleisch

Allergen-Kennzeichnung: *

A Glutenhaltiges Getreide	A1 Weizen	A4 Dinkel	A7 Einkorn	D Fisch	G Milch	H1 Mandeln	H4 Kaschunusse	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 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.