



Schulen

Speiseplan vom 16.03.2026 - 20.03.2026



	Montag 16.03.2026	Dienstag 17.03.2026	Mittwoch 18.03.2026	Donnerstag 19.03.2026	Freitag 20.03.2026
Menü 1	Geflügelhackbällchen ^{10,A1,C} mit Tomatensoße ^{A1} und Reis, dazu Gurkenscheiben	Kartoffelcremesuppe ^{9,G} mit Brötchen ^{A1} , dazu Obst der Saison	Milchreis ^{9,G} mit heißen Kirschen ^{A1} und Zimt - Zucker	Spiralnudeln ^{A1} mit Erbsensahnesoße ^{A1} und Parmesan ^{3,9,G} , dazu Erdbeerquark ^{9,G}	Möhren mit Kartoffel untereinander ^{9,G} , dazu frische Geflügelbratwurst ^{2,6,7,10}
Menü 2 	Veggiebällchen ^{A1,C} mit Cousous ^{A1} und Tomatensoße ^{A1} , dazu Gurkenscheiben	Kartoffelcremesuppe ^{9,G} mit Rindfleischeläge ¹² und Brötchen ^{A1} , dazu Obst der Saison	Wedges Potatos (Kartoffelspalten) mit Schnittlauchquark ^{9,G} und buntem Salat (Eisberg, Möhren, Gurken...) mit Essig-Öl	Spiralnudeln ^{A1} mit Lachs-Dill- Sahnesoße ^{9,A1,D,G} , dazu Erdbeerquark ^{9,G}	Möhren mit Kartoffel untereinander ^{9,G} , dazu eine vegane Bratwurst ^F

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.