



Schulen

Speiseplan vom 23.03.2026 - 27.03.2026



	Montag 23.03.2026	Dienstag 24.03.2026	Mittwoch 25.03.2026	Donnerstag 26.03.2026	Freitag 27.03.2026
Menü 1	Makkaroni ^{A1} mit roter Soße ^{2,6,7,10,A1} (Tomatensoße mit Geflügelschinkenwurst) und Reibekäse ^{3,9,G} , dazu Eisbergsalat mit Joghurdressing ^{9,G}	Serbischer Bohneneintopf und Toastbrot ^{A1} , dazu Joghurtcreme ^{9,G} mit Vanillepudding ^{9,G,H}	Kartoffelbrei ^{9,G} mit Spinat ^{9,G} und Rührei ^C	Gemüseschnitzel ^{A1,C} mit Balkangemüse ^{9,A1,G} (Erbsen/Möhren/Paprika) und gelbem Reis	Chichenburger ^{10,A1,C} mit Salat, Gurke, Röstzwiebeln & Soure creme ^{9,G} , dazu ein Donut ^{A1,C}
Menü 2 	Makkaroni ^{A1} mit Tomatensoße ^{A1} und Reibekäse ^{3,9,G} , dazu Eisbergsalat mit Joghurdressing ^{9,G}	Serbischer Bohneneintopf mit Geflügelwiener ^{2,6,7,10} und Toastbrot ^{A1} , dazu Vanillepudding ^{9,G,H}	Vanille-Milch-Nudeln ^{9,A1,G} mit Pflaumen ^{A1} , dazu Gemüsesticks (Gurke, Möhre, Paprika)	Seelachsschnitte im Backteig ^{A1,C} mit Balkangemüse ^{9,A1,G} (Erbsen/Möhren/Paprika) und gelbem Reis	Veggieburger ^{A1,C} mit Salat, Gurke, Röstzwiebeln & Soure creme ^{9,G} , dazu ein Donut ^{A1,C}

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 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.