



Schulen

# Speiseplan vom 04.05.2026 - 08.05.2026



	Montag 04.05.2026	Dienstag 05.05.2026	Mittwoch 06.05.2026	Donnerstag 07.05.2026	Freitag 08.05.2026
<b>Menü 1</b>	Chicken Nuggets <sup>10,A1</sup> mit Reis, Brokkoli und Tomatensahnesoße <sup>9,A1,G</sup>	indonesische Currysuppe <sup>9,A1,G,I</sup> mit Brötchen <sup>A1</sup> , dazu Schokopudding <sup>9,A1,G,H</sup>	Hähnchenschnitzel <sup>10,A1,C</sup> mit gebundenen Erbsen - Möhren <sup>9,A1,G</sup> und Kartoffeln	Nudeln <sup>A1</sup> mit Käsesoße <sup>3,9,A1,G</sup> und geriebenem Gouda <sup>3,9,G</sup> , dazu eine Banane	Spitzkohl mit Kartoffeln untereinander und Rindfleischfrikadelle <sup>12,A1,C</sup> , dazu Rohkost Möhrenscheiben
<b>Menü 2</b> 	Gemüse Nuggets <sup>A1,C</sup> mit Reis, Brokkoli und Tomatensahnesoße <sup>9,A1,G</sup>	Blumenkohlsuppe <sup>9,A1,G</sup> mit Brötchen <sup>A1</sup> , dazu Schokopudding <sup>9,A1,G,H</sup>	Zucchini-Paprika-Gulasch <sup>9,A1,G</sup> mit Orzo - Nudeln, dazu Romasalat mit Zitronendressing <sup>9,G</sup>	Lachs-Frikassee <sup>9,A1,D,G</sup> mit Blumenkohl, Vollkornspiralnudeln <sup>A1</sup> , dazu eine Banane	Spitzkohl mit Kartoffeln untereinander und Gemüsefrikadelle <sup>A1,C</sup> , dazu Rohkost Möhrenscheiben

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: \***

<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.