



Schulen

## Speiseplan vom 03.08.2026 - 07.08.2026



|               | <b>Ferien</b><br>Montag<br>03.08.2026                                                                                                          | <b>Ferien</b><br>Dienstag<br>04.08.2026                                                                                              | <b>Ferien</b><br>Mittwoch<br>05.08.2026                                                                 | <b>Ferien</b><br>Donnerstag<br>06.08.2026                                                                                   | <b>Ferien</b><br>Freitag<br>07.08.2026                                                      |
|---------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------|
| <b>Menü 1</b> | Chicken Nuggets <sup>10,A1,I</sup> mit<br>Kartoffelspalten,<br>Ketchup <sup>2,3,4,7</sup> & Mayo <sup>2,7,9,C,G</sup> , dazu<br>Gurkenscheiben | Hähnchenschnitzel <sup>10,A1,C</sup> mit<br>Sommerlichem Nudelsalat <sup>9,A1,G</sup><br>(Tomate, Gurke, Fetakäse <sup>3,9,G</sup> ) | Kartoffelcremesuppe <sup>9,G</sup> mit<br>Geflügelwiener <sup>2,6,7,10</sup> und Brötchen <sup>A1</sup> | Nudelauf <sup>A1</sup> "Mac&cheese" mit<br>Sahne <sup>9,G</sup> und Käse <sup>3,9,G</sup> gebacken,<br>dazu Obst der Saison | Bratkartoffeln mit Nudeln <sup>A1</sup> und Ei <sup>C</sup><br>untereinander, dazu Apfelmus |
| <b>Menü 2</b> | ... mit Gemüse Nuggets                                                                                                                         | ... mit Gemüseschnitzel                                                                                                              | ... mit Veggie Würstchen                                                                                | —                                                                                                                           | —                                                                                           |

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</b> Glutenhaltiges Getreide | A1 Weizen | A4 Dinkel   | A7 Einkorn   | <b>D</b> Fisch    | <b>G</b> Milch          | H1 Mandeln    | H4 Kaschunüsse | H7 Pistazien         | <b>J</b> Senf                        | <b>M</b> Lupinen    |
| <b>B</b> Krebstiere              | A2 Roggen | A5 Grünkern | A8 Kamut     | <b>E</b> Erdnüsse | <b>H</b> Schalenfrüchte | H2 Haselnüsse | H5 Pecanüsse   | H8 Macadamianüsse    | <b>K</b> Sesamsamen                  | <b>N</b> Weichtiere |
| <b>C</b> Eier                    | A3 Gerste | A6 Emmer    | A9 Triticale | <b>F</b> Soja     | <b>I</b> Sellerie       | H3 Walnüsse   | H6 Paranüsse   | oder Queenslandnüsse | <b>L</b> 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.