Schulen

Speiseplan vom 02.11.2026 - 06.11.2026

	Montag 02.11.2026	Dienstag 03.11.2026	Mittwoch 04.11.2026	Donnerstag 05.11.2026	Freitag 06.11.2026
Menü 1	Makkaroni[A1] mit roter Soße[2,6,7,10,A1] (Tomatensoße mit Geflügelschinkenwurst) und geriebenen Gouda[3,9,G], dazu bunter Blattsalat mit Joghurtdressing[9,G]	Kürbiscremesuppe mit Geflügelwiener[2,6,7,10] und Baguette[A1], dazu Quarkspeise[9,G] mit Himbeeren	Gemüsefrikadelle[A1,C] mit gebundenem Erbsen-Möhrengemüse[9,A1] und Reis	gebratener Woknudeln[A1,C,I] mit Hähnchenstreifen[10] in süß - saurer Soße[A1,I,J], dazu Obst der Saison	Bratkartoffeln mit Nudeln[A1] und Ei[C] untereinander, dazu Apfelmus
Menü 2	Makkaroni[A1] mit Gemüse - Kräutersoße[9,A1,G] und geriebenen Gouda[3,9,G], dazu Blattsalat (Eisberg,Lollo Rosso) mit Joghurtdressing[9,G]	Erbsensuppe[9,A1,G,I] mit Baguette[A1], dazu Quarkspeise[9,G] mit Himbeeren	Rindfleischfrikadelle[12,A1,C] mit gebundenem Erbsen-Möhrengemüse[9,A1] und Reis	gebratener Woknudeln[A1,C,I] mit Gemüse (Brokkoli,Erbsen,Möhren,..) in süß - saurer Soße[A1,I,J], dazu Obst der Saison	Vollkorn-Penne regat[A1] mit Kabeljau - Tomatensoße[3,9,D,G], Rohkost (Möhre, Gurke, Paprika)

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 Atioxidationsanteilen	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-Richtline 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.