



Speisekarte für die Zeit vom 20.04.-24.04.2026



Zertifizierter Betrieb für die Belieferung von Kindergärten und Schulen / Zul. Nr. DE NW 70185

53819 Neunkirchen-Seelscheid | Hennefer Straße 2 | Küche
 Telefon: 0 22 47 / 96 80 80 | Mail: kueche@schulmenue.com

| KW 17 V1 | C&C | Montag | ZusSt/ Allerg. | Dienstag | ZusSt/ Allerg. | Mittwoch | ZusSt/ Allerg. | Donnerstag | ZusSt/ Allerg. | Freitag | ZusSt/ Allerg. |
|--------------------|------------|--|---------------------------|--|-------------------|--------------------------------------|-----------------------------|--|---|---|--------------------------|
| Hauptgerichte | Gericht 1 | Farfalle mit Zucchinirahmsosse | A,G,L A1 | Ravioli (Ricotta & Spinat) in Tomaten[Bio]-Sahne-Sosse | A,G A1 | Gemüsebulgur mit Feta, Paprika, Mais | A,G,L A1 | Quarkkeulen mit Vanillesosse | 99 A,C,G A1 | Farfalle mit warmem Tomaten-Pesto | 2 A,C,G,L A1 |
| | Gericht 2 | Makkaroni-Gratin | A,C,F,G,L .M,N,P A1 | Kartoffeltaschen mit Broccoli-Frischkäse-Füllung | G | Gedünstete Putenbrust in Gemüsesosse | A,G,L A1 | Eieromelett | C,G | Quinoa-Erbsenbratung mit Schnittlauchssosse | A,G,L A1 |
| | Gericht 3 | Wurstgoulasch {Schwein} mit Paprika und Zwiebeln | 1,2,3,4 A,M E (H/T) | Hähnchen-Nuggets mit Ketchupsosse | 3,8 A,L A1 | Hähnchen-Flakes in Apfel-Mangososse | 3 A,G A1 | Currypfanne mit Huhn | A,F,G A1 | Kartoffel-Blumenkohl-Broccoli-Gratin | 1 A,G A1 |
| | Gericht 4 | Frische Bratwurst {Schwein} mit Senf und Ketchup | 8 L,M E (H/T) | Rindergoulasch mit Paprika & Zwiebeln | A1 | Geflügel-Gyros-Pita mit Zaziki | 3,5 A,G,N,O A1 | Hot dog {Schwein} | 2,3,4,8,9 A,C,F,L M A1,A6 E (H/T) | Putengeschnetzeltes mit Champignons | A,G A1 |
| | Gericht 5 | Fischstäbchen {Seelachs} | 3 A,D A1 | Schweinebraten in Sosse | L E (H/T) | Kasslerrücken {Schwein} | 2,3,8 E (H/T) | Heringsstipp mit Äpfeln und Zwiebeln | 9 C,D,G,L M | Reissalat mit Thunfisch | 3,5 A,D,F,O A1 |
| Beilagen | Salat | Bohnensalat | 3,5 O | Eisberg-Mais-Salat mit Joghurt-Kräuterdressing | 3,5 G,O | Gurkensalat | 3,5 O | Chinakohlsalat mit Honig-Balsamico-Senf-Dressing | 3,5 L,M,O | Eisbergsalat mit Sauerrahm-Kräuterdressing | 3,5 G,M,O |
| | Gemüse | Rahmspinat | A,G A1 | Rotkohl | 3 | Sauerkraut | FR | Rahmspinat | A,G A1 | Erbsen natur | 99 |
| | Rohkost | Tomatenviertel | FR | Gurken | FR | Paprika | FR | Kirschtomate | FR | Möhren | FR |
| Sättigungsbeilagen | Beilage 1 | Farfalle | 99 A1 | Reis | 99 | Kartoffelpüree | G | Kartoffelpüree | G | Backofenkartoffeln | 99 |
| | Beilage 2 | Reis | 99 | Salzkartoffeln | FR | Makkaroni | 99 A,C,F,M, N,P A1 | Vollkornreis [Bio] | FR | Mehrkornbrötchen | 99 A,N A1,A2,A3,A4 |
| | Beilage 3 | Kartoffelpüree | G | Vollkornpenne | A | Brötchen | A | Kartoffeln | FR | Kräuterreis | 99 |
| Dessert | Dessert | Joghurt natur mit Erdbeer-Topping | 99 G | Rhabarberkompott | 99 C,G | Mandarinenjoghurt mit Haferflocken | 99 A,G,N A4 | Zitronenkuchen | 1 A,C,F A1 | Vanillepudding | 99 G |
| | Frischobst | Kiwi | 99 FR | Apfel | 99 FR | Banane | FR | Pflaume | 99 FR | Birne | 99 FR |

Erklärung der Kennzeichnung Allergene/dekl.pflichtige Stoffe s. 2. Seite

Die Angebote/Komponenten mit dem -Logo entsprechen dem „DGE-Qualitätsstandard für die Verpflegung in Kitas“ sowie dem "DGE-Qualitätsstandard für die Verpflegung in Schulen" und wurden von der Deutschen Gesellschaft für Ernährung e.V. (DGE) als eine Menülinie zertifiziert.

Unser Betrieb ist biozertifiziert. Wir kennzeichnen unsere Bio-Zutaten tagesaktuell im Speiseplan (geprüft von der Öko-Kontrollstelle ABCERT DE-ÖKO-006).

Nährwertberechnung pro Portion zur

Speisekarte für die Zeit vom 20.04.-24.04.2026

| KW 17 V1 | C&C | Montag | Dienstag | Mittwoch | Donnerstag | Freitag |
|--------------------|------------|--|--|--|---|--|
| Hauptgerichte | Gericht 1 | Brennwert ki=1954 Kcal=467 ges.FS=3 Fett=11 KH=75 Zucker=3 EW=14 Salz=5 | Brennwert ki=1094 Kcal=262 ges.FS=1 Fett=7 KH=30 Zucker=6 EW=19 Salz=1 | Brennwert ki=1568 Kcal=375 ges.FS=2 Fett=8 KH=59 Zucker=4 EW=12 Salz=0 | Brennwert ki=1514 Kcal=362 ges.FS=3 Fett=11 KH=52 Zucker=22 EW=12 Salz=1 | Brennwert ki=1612 Kcal=385 ges.FS=1 Fett=7 KH=65 Zucker=6 EW=13 Salz=4 |
| | Gericht 2 | Brennwert ki=1503 Kcal=359 ges.FS=4 Fett=14 KH=42 Zucker=5 EW=14 Salz=0 | Brennwert ki=1341 Kcal=320 ges.FS=3 Fett=20 KH=30 Zucker=1 EW=5 Salz=2 | Brennwert ki=513 Kcal=123 ges.FS=0 Fett=4 KH=5 Zucker=1 EW=17 Salz=2 | Brennwert ki=555 Kcal=133 ges.FS=0 Fett=8 KH=5 Zucker=0 EW=10 Salz=0 | Brennwert ki=946 Kcal=226 ges.FS=1 Fett=12 KH=21 Zucker=2 EW=6 Salz=1 |
| | Gericht 3 | Brennwert ki=928 Kcal=222 ges.FS=0 Fett=17 KH=6 Zucker=3 EW=10 Salz=1 | Brennwert ki=1045 Kcal=250 ges.FS=0 Fett=12 KH=23 Zucker=6 EW=11 Salz=2 | Brennwert ki=693 Kcal=166 ges.FS=1 Fett=8 KH=7 Zucker=4 EW=16 Salz=1 | Brennwert ki=535 Kcal=128 ges.FS=2 Fett=7 KH=6 Zucker=2 EW=9 Salz=0 | Brennwert ki=1282 Kcal=306 ges.FS=8 Fett=17 KH=22 Zucker=3 EW=15 Salz=1 |
| | Gericht 4 | Brennwert ki=592 Kcal=142 ges.FS=0 Fett=7 KH=2 Zucker=1 EW=16 Salz=2 | Brennwert ki=431 Kcal=103 ges.FS=1 Fett=5 KH=4 Zucker=3 EW=10 Salz=0 | Brennwert ki=2338 Kcal=559 ges.FS=4 Fett=17 KH=67 Zucker=5 EW=30 Salz=3 | Brennwert ki=2112 Kcal=505 ges.FS=2 Fett=33 KH=34 Zucker=4 EW=15 Salz=0 | Brennwert ki=619 Kcal=148 ges.FS=3 Fett=6 KH=8 Zucker=4 EW=15 Salz=0 |
| | Gericht 5 | Brennwert ki=1078 Kcal=258 ges.FS=1 Fett=17 KH=13 Zucker=1 EW=12 Salz=1 | Brennwert ki=1155 Kcal=276 ges.FS=0 Fett=20 KH=3 Zucker=1 EW=20 Salz=0 | Brennwert ki=687 Kcal=164 ges.FS=0 Fett=11 KH=1 Zucker=0 EW=14 Salz=2 | Brennwert ki=1653 Kcal=138 ges.FS=3 Fett=29 KH=20 Zucker=18 EW=11 Salz=3 | Brennwert ki=1868 Kcal=148 ges.FS=2 Fett=29 KH=32 Zucker=7 EW=13 Salz=1 |
| Beilagen | Salat | Brennwert ki=259 Kcal=62 ges.FS=0 Fett=5 KH=3 Zucker=1 EW=2 Salz=0 | Brennwert ki=153 Kcal=37 ges.FS=0 Fett=1 KH=5 Zucker=3 EW=1 Salz=0 | Brennwert ki=134 Kcal=32 ges.FS=0 Fett=2 KH=2 Zucker=1 EW=0 Salz=0 | Brennwert ki=359 Kcal=86 ges.FS=1 Fett=7 KH=4 Zucker=4 EW=1 Salz=0 | Brennwert ki=111 Kcal=27 ges.FS=1 Fett=2 KH=2 Zucker=2 EW=1 Salz=0 |
| | Gemüse | Brennwert ki=277 Kcal=66 ges.FS=1 Fett=4 KH=5 Zucker=2 EW=3 Salz=0 | Brennwert ki=163 Kcal=39 ges.FS=0 Fett=0 KH=8 Zucker=2 EW=1 Salz=1 | Brennwert ki=135 Kcal=32 ges.FS=0 Fett=2 KH=2 Zucker=0 EW=2 Salz=1 | Brennwert ki=277 Kcal=66 ges.FS=1 Fett=4 KH=5 Zucker=2 EW=3 Salz=0 | Brennwert ki=341 Kcal=81 ges.FS=0 Fett=1 KH=8 Zucker=5 EW=6 Salz=0 |
| | Rohkost | Brennwert ki=35 Kcal=8 ges.FS=0 Fett=0 KH=1 Zucker=1 EW=1 Salz=0 | Brennwert ki=16 Kcal=4 ges.FS=0 Fett=0 KH=1 Zucker=1 EW=0 Salz=0 | Brennwert ki=33 Kcal=8 ges.FS=0 Fett=0 KH=1 Zucker=1 EW=0 Salz=0 | Brennwert ki=28 Kcal=7 ges.FS=0 Fett=0 KH=1 Zucker=1 EW=0 Salz=0 | Brennwert ki=56 Kcal=13 ges.FS=0 Fett=0 KH=3 Zucker=3 EW=0 Salz=0 |
| Sättigungsbeilagen | Beilage 1 | Brennwert ki=1103 Kcal=264 ges.FS=0 Fett=2 KH=51 Zucker=0 EW=9 Salz=4 | Brennwert ki=872 Kcal=208 ges.FS=0 Fett=1 KH=45 Zucker=0 EW=4 Salz=1 | Brennwert ki=644 Kcal=154 ges.FS=2 Fett=4 KH=24 Zucker=2 EW=4 Salz=1 | Brennwert ki=644 Kcal=154 ges.FS=2 Fett=4 KH=24 Zucker=2 EW=4 Salz=1 | Brennwert ki=854 Kcal=204 ges.FS=0 Fett=7 KH=31 Zucker=0 EW=3 Salz=0 |
| | Beilage 2 | Brennwert ki=872 Kcal=208 ges.FS=0 Fett=1 KH=45 Zucker=0 EW=4 Salz=1 | Brennwert ki=487 Kcal=116 ges.FS=0 Fett=0 KH=25 Zucker=1 EW=3 Salz=2 | Brennwert ki=1279 Kcal=306 ges.FS=0 Fett=4 KH=52 Zucker=0 EW=12 Salz=4 | Brennwert ki=802 Kcal=192 ges.FS=0 Fett=1 KH=39 Zucker=0 EW=4 Salz=0 | Brennwert ki=916 Kcal=219 ges.FS=1 Fett=4 KH=38 Zucker=2 EW=8 Salz=1 |
| | Beilage 3 | Brennwert ki=644 Kcal=154 ges.FS=2 Fett=4 KH=24 Zucker=2 EW=4 Salz=1 | Brennwert ki=1101 Kcal=263 ges.FS=0 Fett=1 KH=52 Zucker=0 EW=9 Salz=3 | Brennwert ki=759 Kcal=181 ges.FS=0 Fett=1 KH=35 Zucker=2 EW=6 Salz=1 | Brennwert ki=487 Kcal=116 ges.FS=0 Fett=0 KH=25 Zucker=1 EW=3 Salz=2 | Brennwert ki=872 Kcal=208 ges.FS=0 Fett=1 KH=45 Zucker=0 EW=4 Salz=1 |
| Dessert | Dessert | Brennwert ki=266 Kcal=63 ges.FS=2 Fett=3 KH=6 Zucker=6 EW=3 Salz=0 | Brennwert ki=247 Kcal=59 ges.FS=0 Fett=0 KH=11 Zucker=8 EW=1 Salz=0 | Brennwert ki=367 Kcal=88 ges.FS=0 Fett=2 KH=13 Zucker=7 EW=4 Salz=0 | Brennwert ki=636 Kcal=152 ges.FS=0 Fett=8 KH=18 Zucker=0 EW=2 Salz=0 | Brennwert ki=368 Kcal=88 ges.FS=2 Fett=3 KH=13 Zucker=7 EW=2 Salz=0 |
| | Frischobst | Brennwert ki=196 Kcal=47 ges.FS=0 Fett=1 KH=9 Zucker=9 EW=1 Salz=0 | Brennwert ki=278 Kcal=66 ges.FS=0 Fett=0 KH=16 Zucker=15 EW=0 Salz=0 | Brennwert ki=421 Kcal=101 ges.FS=0 Fett=0 KH=23 Zucker=20 EW=1 Salz=0 | Brennwert ki=157 Kcal=38 ges.FS=0 Fett=0 KH=8 Zucker=7 EW=1 Salz=0 | Brennwert ki=303 Kcal=72 ges.FS=0 Fett=0 KH=16 Zucker=13 EW=1 Salz=0 |

| | | | | | | | | |
|-------------|----------------|--------------------|---------------------|-----------------|------------------------------|--|--|-------------------|
| A = Gluten | A6 = Kamut | G = Milch | H5 = Pecannuss | M = Senf | 1 = mit Farbstoff | 7 = gewachst | 13 = koffeinhaltig | 16 = chininhaltig |
| A1 = Weizen | B = Krebstiere | H = Schalenfrüchte | H6 = Paranuss | N = Sesam | 2 = mit Konservierungsstoff | 8 = mit Phospat | 14 = mit Milcheiweiß | 17 = taurinhaltig |
| A2 = Roggen | C = Eier | H1 = Mandel | H7 = Pistazie | O = Sulfite | 3 = mit Antioxidationsmittel | 9 = mit Süßungsmittel | 15 = jodhaltig | 18 = kann |
| A3 = Gerste | D = Fisch | H2 = Haselnuss | H8 = Macadamianuss | P = Lupinen | 4 = mit Geschmacksverstärker | 10 = enthält eine Phenylalanin-Quelle | | |
| A4 = Hafer | E = Erdnuss | H3 = Walnuss | H9 = Queenslandnuss | R = Weichtiere | 5 = geschwefelt | 11 = kann bei übermäßigem Verzehr abführend wirken | | |
| A5 = Dinkel | F = Soja | H4 = Cashewnuss | L = Sellerie | Fr=Allergenfrei | 6 = geschwärzt | 12 = unter Schutzatmosphäre verp | 99 = frei von deklarationspfl. Stoffen | |