

Speisekarte für die Zeit vom 09.11.-13.11.2026



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

KW 46 V6	C&C	Montag	ZusSt/ Allerg.	Dienstag	ZusSt Allerg.	Mittwoch	ZusSt Allerg.	Donnerstag	ZusSt Allerg.	Freitag	ZusSt Allerg
Hauptgerichte	Gericht 1	Champignonragout	99 A,G A1	Farfalle mit Gemüse-Sosse (Möhre/Sellerie/Porree)	A,G,L A1	Rührei	C	Kartoffel-Blumenkohl-Gratin mit Bechamelsosse gebacken	1 A,G A1	Gnocchi-Gemüsepfanne	C,L
	Gericht 2	Hähnchen-Curry mit Ananas	3 A,G A1	Gemüseringel mit Tartare-Dip	2 A,C,G,L,M A1,A5,A6	Spinatstrudel mit Frischkäsesosse	1 A,C,G A1,A4	Penne mit Bärlauch-Sahnesosse	A,G A1	Erbsensuppe	L
	Gericht 3	Rindfleischwürfel mit Möhren u. Kichererbsen	3 A,L A1	Hähnchenbrust in Rahmsosse	A,G,L A1,A3	Kürbissuppe mit Gemüse und	G,L	Falafelbällchen mit Joghurtsosse	A,G A1	Hähnchengeschnetzeltes mit Zucchini in Rahm	A,G A1
	Gericht 4	Spaghetti mit Rinder-Bolognese	A,L A1	Rinder-Gemüsegoulasch	L	Hähnchenkeule		Hähnchenbrust in orientalischer Sosse	3,5 G,O	Kartoffel-Quiche mit Rinderhack und Lauch	C,G
	Gericht 5	Seelachsfilet in Kräutersosse	A,D,G A1	Schweinegeschnetzeltes	9 G	Tomaten-Lachsragout mit Karotten und Selleriestreifen	D,L	Italienische Gemüsepfanne mit Rinder-Hackfleisch	99 FR	Bratrolle {Schwein} mit Ketchupsosse	3,4,8 A,F,L,M A1
Beilagen	Salat	Möhrensalat	3,5 O	Chinakohl-Mandarinensalat mit Joghurt-Kräuterdressing	3,5 G,O	Eichblattsalat mit Blattsalate-Dressing	1,5 L,M,O	Endiviensalat mit Kartoffeldressing	3,5 G,L,O	Eisbergsalat mit French-Dressing	3,5 A,C,G,L,M,O A3
	Gemüse	Kaisergemüse	G	Möhren natur		Kohlrabigemüse	A,G A1	Möhren Rustika	L	Kaisergemüse	G
	Rohkost	Kirschtomate	99 FR	Gurken	99 FR	Kohlrabi	99 FR	Radieschen	99 FR	Möhren	99 FR
Sättigungsbeilagen	Beilage 1	Semmelknödel	99 A,C A1	Farfalle	99 A A1	Kartoffelpüree	G	Penne	99 A A1	Brötchen	99 A A1
	Beilage 2	Polenta (Maisgriess) [Bio]	2 C,G,L	Salzkartoffeln	99 FR	Vollkornreis [Bio]	99 FR	Djuwetschreis		Kartoffeln	99 FR
	Beilage 3	Spaghetti	99 A A1	Reis	99	Mehrkornbrötchen	99 A,N A1,A2,A3,A4	Kartoffelspalten	99 A A1	Gemüsereis	L
Dessert	Dessert	Karamellpudding	99 G	Madeleines	1,2 A,C,F,G A1	Apfel-Birnenkompott	3 FR	Beerenjoghurt	99 G	Götterspeise Tropic mit Vanillesosse	99 G
	Frischobst	Apfel	99 FR	Pflaume	99 FR	Apfel	99 FR	Birne	99 FR	Apfel	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).

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

Nährwertberechnung pro Portion zur

Speisekarte für die Zeit vom 09.11.-13.11.2026

53819 Neunkirchen-Seelscheid | Hennefer Straße 2 | Küche
Telefon: 0 22 47 / 96 80 80 | Fax: 0 22 47 /96 80 81

KW 46 V6	C&C	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag
Hauptgerichte	Gericht 1	Brennwert ki=407 Kcal=97 Fett=6 ges.FS=3 KH=6 Zucker=2 EW=3 Salz=0	Brennwert ki=1702 Kcal=407 Fett=7 ges.FS=1 KH=71 Zucker=2 EW=13 Salz=4	Brennwert ki=882 Kcal=211 Fett=16 ges.FS=4 KH=1 Zucker=0 EW=14 Salz=0	Brennwert ki=1705 Kcal=407 Fett=22 ges.FS=12 KH=30 Zucker=4 EW=19 Salz=2	Brennwert ki=1156 Kcal=276 Fett=11 ges.FS=2 KH=38 Zucker=2 EW=4 Salz=1
	Gericht 2	Brennwert ki=610 Kcal=146 Fett=6 ges.FS=2 KH=7 Zucker=7 EW=15 Salz=1	Brennwert ki=1385 Kcal=331 Fett=24 ges.FS=1 KH=23 Zucker=1 EW=5 Salz=1	Brennwert ki=1500 Kcal=358 Fett=24 ges.FS=10 KH=25 Zucker=2 EW=10 Salz=1	Brennwert ki=2021 Kcal=483 Fett=14 ges.FS=4 KH=75 Zucker=1 EW=13 Salz=5	Brennwert ki=690 Kcal=165 Fett=1 ges.FS=0 KH=30 Zucker=4 EW=9 Salz=0
	Gericht 3	Brennwert ki=686 Kcal=164 Fett=6 ges.FS=2 KH=9 Zucker=4 EW=14 Salz=0	Brennwert ki=690 Kcal=165 Fett=5 ges.FS=1 KH=5 Zucker=1 EW=23 Salz=1	Brennwert ki=808 Kcal=193 Fett=5 ges.FS=2 KH=32 Zucker=9 EW=4 Salz=0	Brennwert ki=897 Kcal=214 Fett=7 ges.FS=0 KH=29 Zucker=0 EW=9 Salz=1	Brennwert ki=516 Kcal=123 Fett=6 ges.FS=3 KH=3 Zucker=2 EW=13 Salz=1
	Gericht 4	Brennwert ki=1642 Kcal=392 Fett=7 ges.FS=2 KH=63 Zucker=8 EW=16 Salz=7	Brennwert ki=391 Kcal=93 Fett=3 ges.FS=1 KH=5 Zucker=3 EW=10 Salz=0	Brennwert ki=1438 Kcal=344 Fett=23 ges.FS=8 KH=0 Zucker=0 EW=33 Salz=0	Brennwert ki=806 Kcal=193 Fett=8 ges.FS=2 KH=5 Zucker=2 EW=24 Salz=0	Brennwert ki=1147 Kcal=274 Fett=14 ges.FS=7 KH=23 Zucker=3 EW=14 Salz=0
	Gericht 5	Brennwert ki=455 Kcal=109 Fett=4 ges.FS=1 KH=6 Zucker=1 EW=11 Salz=0	Brennwert ki=548 Kcal=131 Fett=8 ges.FS=1 KH=3 Zucker=2 EW=12 Salz=0	Brennwert ki=539 Kcal=129 Fett=8 ges.FS=1 KH=4 Zucker=2 EW=11 Salz=0	Brennwert ki=574 Kcal=0 Fett=6 ges.FS=3 KH=7 Zucker=4 EW=13 Salz=0	Brennwert ki=1367 Kcal=274 Fett=21 ges.FS=1 KH=22 Zucker=8 EW=11 Salz=1
Beilagen	Salat	Brennwert ki=225 Kcal=54 Fett=2 ges.FS=0 KH=8 Zucker=8 EW=0 Salz=0	Brennwert ki=116 Kcal=28 Fett=1 ges.FS=0 KH=3 Zucker=3 EW=1 Salz=0	Brennwert ki=163 Kcal=39 Fett=3 ges.FS=0 KH=2 Zucker=1 EW=1 Salz=0	Brennwert ki=107 Kcal=26 Fett=2 ges.FS=0 KH=2 Zucker=1 EW=1 Salz=0	Brennwert ki=416 Kcal=100 Fett=10 ges.FS=1 KH=1 Zucker=1 EW=1 Salz=0
	Gemüse	Brennwert ki=187 Kcal=45 Fett=2 ges.FS=1 KH=5 Zucker=0 EW=3 Salz=0	Brennwert ki=229 Kcal=55 Fett=2 ges.FS=0 KH=9 Zucker=8 EW=1 Salz=0	Brennwert ki=296 Kcal=71 Fett=3 ges.FS=1 KH=8 Zucker=4 EW=2 Salz=0	Brennwert ki=231 Kcal=55 Fett=2 ges.FS=0 KH=8 Zucker=2 EW=1 Salz=0	Brennwert ki=187 Kcal=45 Fett=2 ges.FS=1 KH=5 Zucker=0 EW=3 Salz=0
	Rohkost	Brennwert ki=28 Kcal=7 Fett=0 ges.FS=0 KH=1 Zucker=1 EW=0 Salz=0	Brennwert ki=16 Kcal=4 Fett=0 ges.FS=0 KH=1 Zucker=1 EW=0 Salz=0	Brennwert ki=57 Kcal=14 Fett=0 ges.FS=0 KH=2 Zucker=0 EW=1 Salz=0	Brennwert ki=24 Kcal=6 Fett=0 ges.FS=0 KH=1 Zucker=1 EW=0 Salz=0	Brennwert ki=56 Kcal=13 Fett=0 ges.FS=0 KH=3 Zucker=3 EW=0 Salz=0
Sättigungsbeilagen	Beilage 1	Brennwert ki=1181 Kcal=282 Fett=4 ges.FS=0 KH=49 Zucker=0 EW=11 Salz=2	Brennwert ki=1103 Kcal=264 Fett=2 ges.FS=0 KH=51 Zucker=0 EW=9 Salz=4	Brennwert ki=644 Kcal=154 Fett=4 ges.FS=2 KH=24 Zucker=2 EW=4 Salz=1	Brennwert ki=1120 Kcal=268 Fett=2 ges.FS=0 KH=52 Zucker=0 EW=9 Salz=4	Brennwert ki=759 Kcal=181 Fett=1 ges.FS=0 KH=35 Zucker=2 EW=6 Salz=1
	Beilage 2	Brennwert ki=516 Kcal=123 Fett=2 ges.FS=1 KH=22 Zucker=2 EW=4 Salz=0	Brennwert ki=487 Kcal=116 Fett=0 ges.FS=0 KH=25 Zucker=1 EW=3 Salz=2	Brennwert ki=802 Kcal=192 Fett=1 ges.FS=0 KH=39 Zucker=0 EW=4 Salz=0	Brennwert ki=728 Kcal=174 Fett=3 ges.FS=1 KH=33 Zucker=2 EW=3 Salz=0	Brennwert ki=487 Kcal=116 Fett=0 ges.FS=0 KH=25 Zucker=1 EW=3 Salz=2
	Beilage 3	Brennwert ki=978 Kcal=234 Fett=3 ges.FS=0 KH=43 Zucker=0 EW=7 Salz=5	Brennwert ki=872 Kcal=208 Fett=1 ges.FS=0 KH=45 Zucker=0 EW=4 Salz=1	Brennwert ki=916 Kcal=219 Fett=4 ges.FS=1 KH=38 Zucker=2 EW=8 Salz=1	Brennwert ki=1067 Kcal=255 Fett=10 ges.FS=0 KH=35 Zucker=0 EW=4 Salz=2	Brennwert ki=836 Kcal=200 Fett=2 ges.FS=0 KH=40 Zucker=1 EW=4 Salz=0
Dessert	Dessert	Brennwert ki=595 Kcal=142 Fett=6 ges.FS=0 KH=19 Zucker=0 EW=3 Salz=0	Brennwert ki=465 Kcal=111 Fett=5 ges.FS=0 KH=14 Zucker=0 EW=1 Salz=0	Brennwert ki=218 Kcal=52 Fett=0 ges.FS=0 KH=12 Zucker=11 EW=0 Salz=0	Brennwert ki=318 Kcal=76 Fett=3 ges.FS=2 KH=10 Zucker=9 EW=3 Salz=0	Brennwert ki=209 Kcal=50 Fett=1 ges.FS=0 KH=8 Zucker=4 EW=3 Salz=0
	Frischobst	Brennwert ki=278 Kcal=66 Fett=0 ges.FS=0 KH=16 Zucker=15 EW=0 Salz=0	Brennwert ki=157 Kcal=38 Fett=0 ges.FS=0 KH=8 Zucker=7 EW=1 Salz=0	Brennwert ki=278 Kcal=66 Fett=0 ges.FS=0 KH=16 Zucker=15 EW=0 Salz=0	Brennwert ki=303 Kcal=72 Fett=0 ges.FS=0 KH=16 Zucker=13 EW=1 Salz=0	Brennwert ki=278 Kcal=66 Fett=0 ges.FS=0 KH=16 Zucker=15 EW=0 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	