

Speisekarte für die Zeit vom 07.12.-11.12.2026



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 50 V4	C&C	Montag	ZusSt/ Allerg.	Dienstag	ZusSt Allerg.	Mittwoch	ZusSt Allerg.	Donnerstag	ZusSt Allerg.	Freitag	ZusSt Allerg
Hauptgerichte	Gericht 1	Gemüselasagne	1 A,G,L A1	Fusilli [Bio] mit Tomatensugo	A A1	Grießpudding mit Himbeersosse	99 A,G A1	Maultaschen in Zwiebel-Gemüseschmelze	A,C,L A1	Farfalle mit warmem Tomaten-Pesto	2 A,C,G,L A1
	Gericht 2	Gemüsefrikadelle mit Joghurtdip	3 A,C,G A1	Kartoffelspätzle-Pfanne	A,C,G,L A1	Vollkornpenne mit Spinat[Bio]-Käse-Sosse	A,G,L A1	Kaiserschmarrn mit Vanillesosse	99 A,C,G A1	Pellkartoffeln mit Bärlauchquark	G
	Gericht 3	Hähnchenbruststreifen in Erdnusssosse	1 A,E,F,N A1,A3	Hähnchen-Nuggets mit Ketchupsosse	3,8 A,L A1	Cheeseburger {Rind} mit Burgersosse	1,2,9 A,C,G,M,N A1,A6	Hähnchen Cordon bleu mit Geflügelsosse	2,3,8 A,C,G,L A1,A3	Vegetarische Moussaka	1 A,G,L A1
	Gericht 4	Schweinefleischstreifen süss-sauer	1,3,5 A,F,N,O A1,A3	Geflügel-Currywursttopf mit Tomaten-Paprika-Würfeln	1,8,13 G,M	Schweinegoulasch mit Champignons	A A1	Kartoffeleintopf mit Geflügelwursteinlage	2 L,M	Hähnchengeschnetzeltes mit Curry-Obstsosse	3 A,G A1
	Gericht 5	Seelachsfilet natur in Basilikumsosse	A,D,G A1	Schweinegeschnetzeltes mit Wurzelgemüse	99 A,G,L A1	Lachs aus dem Ofen in Kräutersosse	A,D,G A1	Schweinefrikadelle mit Senf und Ketchup	A,C,L,M A1	Gebr. Schweinefleisch mit Zwiebeln, Sojakeimlinge	1 A,F A1,A3
Beilagen	Salat	Gurken-Paprika-Salat mit Kräuter-Balsamicodressing	1,5 M,O	Eisberg-Mais-Salat mit Joghurt-Kräuterdressing	3,5 G,O	Krautsalat	3,5 O	Endivien-Möhren-Salat mit French-Dressing	3,5 A,C,G,L,M,O A3	Chinakohl-Apfelsalat mit Apfeldressing	3
	Gemüse	Blumenkohl		Möhren natur		Erbsen		Paprikagemüse		Kaisergemüse natur	
	Rohkost	Gurken	99 FR	Möhren	99 FR	Radieschen	99 FR	Gurken	99 FR	Tomatenviertel	99 FR
Sättigungsbeilagen	Beilage 1	Kartoffelpüree	G	Salzkartoffeln	99 FR	Kartoffelspalten	99 A A1	Brötchen	99 A A1	Farfalle	99 A A1
	Beilage 2	Reis	99	Fusilli [Bio]	99 A A1	Salzkartoffeln	99 FR	Vollkornreis [Bio]	99 FR	Reis	99
	Beilage 3	Kartoffelklöße	3 G,L	Reis	99	Vollkornpenne	99 A A1	Kartoffelpüree	G	Kartoffeln	99 FR
Dessert	Dessert	Joghurt natur mit Kirsch-Topping	G	Müsli Joghurt Schoko Krokant	A,G,H A1,A3,A4	Marmorkuchen	1 A,C,F A1	Götterspeise Waldmeister mit Vanillesosse	1 G	Müsli-Riegel	99 A,E,G A1,A3,A4
	Frischobst	Kiwi	99 FR	Clementine	99 FR	Apfel	99 FR	Birne	99 FR	Kiwi	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 07.12.-11.12.2026

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

KW 50 V4	C&C	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag
Hauptgerichte	Gericht 1	Brennwert ki=1441 Kcal=344 Fett=10 ges.FS=5 KH=47 Zucker=7 EW=14 Salz=0	Brennwert ki=1555 Kcal=372 Fett=3 ges.FS=0 KH=71 Zucker=7 EW=13 Salz=5	Brennwert ki=1687 Kcal=403 Fett=11 ges.FS=7 KH=62 Zucker=35 EW=11 Salz=0	Brennwert ki=985 Kcal=235 Fett=5 ges.FS=1 KH=37 Zucker=5 EW=8 Salz=1	Brennwert ki=1688 Kcal=403 Fett=6 ges.FS=1 KH=70 Zucker=5 EW=14 Salz=5
	Gericht 2	Brennwert ki=1032 Kcal=247 Fett=16 ges.FS=1 KH=24 Zucker=1 EW=4 Salz=0	Brennwert ki=1047 Kcal=250 Fett=7 ges.FS=1 KH=35 Zucker=3 EW=10 Salz=2	Brennwert ki=1913 Kcal=457 Fett=11 ges.FS=2 KH=72 Zucker=3 EW=14 Salz=5	Brennwert ki=1918 Kcal=458 Fett=15 ges.FS=1 KH=62 Zucker=6 EW=16 Salz=0	Brennwert ki=1061 Kcal=253 Fett=0 ges.FS=0 KH=55 Zucker=0 EW=6 Salz=0
	Gericht 3	Brennwert ki=891 Kcal=213 Fett=12 ges.FS=1 KH=9 Zucker=2 EW=17 Salz=2	Brennwert ki=1045 Kcal=250 Fett=12 ges.FS=0 KH=23 Zucker=6 EW=11 Salz=2	Brennwert ki=1740 Kcal=416 Fett=26 ges.FS=1 KH=35 Zucker=2 EW=23 Salz=1	Brennwert ki=1089 Kcal=260 Fett=13 ges.FS=0 KH=18 Zucker=1 EW=16 Salz=2	Brennwert ki=1218 Kcal=291 Fett=13 ges.FS=4 KH=29 Zucker=3 EW=13 Salz=1
	Gericht 4	Brennwert ki=723 Kcal=173 Fett=7 ges.FS=0 KH=14 Zucker=10 EW=12 Salz=0	Brennwert ki=921 Kcal=220 Fett=13 ges.FS=5 KH=18 Zucker=9 EW=8 Salz=2	Brennwert ki=495 Kcal=118 Fett=9 ges.FS=0 KH=5 Zucker=2 EW=3 Salz=0	Brennwert ki=950 Kcal=227 Fett=10 ges.FS=5 KH=25 Zucker=3 EW=9 Salz=0	Brennwert ki=622 Kcal=149 Fett=7 ges.FS=1 KH=10 Zucker=5 EW=11 Salz=0
	Gericht 5	Brennwert ki=507 Kcal=121 Fett=5 ges.FS=2 KH=6 Zucker=4 EW=12 Salz=0	Brennwert ki=678 Kcal=162 Fett=9 ges.FS=1 KH=6 Zucker=2 EW=13 Salz=0	Brennwert ki=796 Kcal=190 Fett=12 ges.FS=3 KH=6 Zucker=1 EW=14 Salz=0	Brennwert ki=1190 Kcal=0 Fett=20 ges.FS=8 KH=11 Zucker=2 EW=13 Salz=2	Brennwert ki=643 Kcal=149 Fett=7 ges.FS=0 KH=7 Zucker=3 EW=16 Salz=0
Beilagen	Salat	Brennwert ki=276 Kcal=66 Fett=6 ges.FS=0 KH=2 Zucker=2 EW=1 Salz=0	Brennwert ki=153 Kcal=37 Fett=1 ges.FS=0 KH=5 Zucker=3 EW=1 Salz=0	Brennwert ki=295 Kcal=70 Fett=5 ges.FS=0 KH=6 Zucker=3 EW=1 Salz=0	Brennwert ki=427 Kcal=102 Fett=10 ges.FS=1 KH=2 Zucker=2 EW=1 Salz=0	Brennwert ki=317 Kcal=76 Fett=6 ges.FS=1 KH=5 Zucker=4 EW=0 Salz=0
	Gemüse	Brennwert ki=81 Kcal=19 Fett=0 ges.FS=0 KH=3 Zucker=1 EW=1 Salz=0	Brennwert ki=229 Kcal=55 Fett=2 ges.FS=0 KH=9 Zucker=8 EW=1 Salz=0	Brennwert ki=341 Kcal=81 Fett=1 ges.FS=0 KH=8 Zucker=5 EW=6 Salz=0	Brennwert ki=245 Kcal=59 Fett=4 ges.FS=0 KH=5 Zucker=4 EW=2 Salz=0	Brennwert ki=367 Kcal=88 Fett=7 ges.FS=2 KH=3 Zucker=0 EW=2 Salz=0
	Rohkost	Brennwert ki=16 Kcal=4 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	Brennwert ki=24 Kcal=6 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=35 Kcal=8 Fett=0 ges.FS=0 KH=1 Zucker=1 EW=1 Salz=0
Sättigungsbeilagen	Beilage 1	Brennwert ki=644 Kcal=154 Fett=4 ges.FS=2 KH=24 Zucker=2 EW=4 Salz=1	Brennwert ki=487 Kcal=116 Fett=0 ges.FS=0 KH=25 Zucker=1 EW=3 Salz=2	Brennwert ki=1067 Kcal=255 Fett=10 ges.FS=0 KH=35 Zucker=0 EW=4 Salz=2	Brennwert ki=759 Kcal=181 Fett=1 ges.FS=0 KH=35 Zucker=2 EW=6 Salz=1	Brennwert ki=1103 Kcal=264 Fett=2 ges.FS=0 KH=51 Zucker=0 EW=9 Salz=4
	Beilage 2	Brennwert ki=872 Kcal=208 Fett=1 ges.FS=0 KH=45 Zucker=0 EW=4 Salz=1	Brennwert ki=1092 Kcal=261 Fett=2 ges.FS=0 KH=51 Zucker=0 EW=9 Salz=4	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=872 Kcal=208 Fett=1 ges.FS=0 KH=45 Zucker=0 EW=4 Salz=1
	Beilage 3	Brennwert ki=2090 Kcal=500 Fett=2 ges.FS=0 KH=111 Zucker=5 EW=9 Salz=5	Brennwert ki=872 Kcal=208 Fett=1 ges.FS=0 KH=45 Zucker=0 EW=4 Salz=1	Brennwert ki=1101 Kcal=263 Fett=1 ges.FS=0 KH=52 Zucker=0 EW=9 Salz=3	Brennwert ki=644 Kcal=154 Fett=4 ges.FS=2 KH=24 Zucker=2 EW=4 Salz=1	Brennwert ki=487 Kcal=116 Fett=0 ges.FS=0 KH=25 Zucker=1 EW=3 Salz=2
Dessert	Dessert	Brennwert ki=282 Kcal=67 Fett=3 ges.FS=2 KH=7 Zucker=7 EW=3 Salz=0	Brennwert ki=601 Kcal=144 Fett=6 ges.FS=2 KH=18 Zucker=5 EW=4 Salz=0	Brennwert ki=625 Kcal=149 Fett=7 ges.FS=0 KH=19 Zucker=0 EW=2 Salz=0	Brennwert ki=218 Kcal=52 Fett=1 ges.FS=0 KH=9 Zucker=5 EW=2 Salz=0	Brennwert ki=474 Kcal=113 Fett=4 ges.FS=1 KH=17 Zucker=7 EW=1 Salz=0
	Frischobst	Brennwert ki=196 Kcal=47 Fett=1 ges.FS=0 KH=9 Zucker=9 EW=1 Salz=0	Brennwert ki=178 Kcal=43 Fett=0 ges.FS=0 KH=9 Zucker=0 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=196 Kcal=47 Fett=1 ges.FS=0 KH=9 Zucker=9 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		