

Speisekarte für die Zeit vom 16.11.-20.11.2026



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 41 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	Quarkkeulchen mit Vanillesosse	99 A,C,G A1	Farfalle mit warmem Tomaten-Pesto	2 A,C,G,L A1
	Gericht 2	Makkaroni-Gratin	1,2 A,C,F,G,L ,M,N,P A1	Kartoffeltaschen mit Broccoli-Frischkäse-Füllung	3 G	Gedünstete Putenbrust in Gemüsesosse	A,G,L A1	Eieromelett	99 C,G	Quinoa-Erbsenbratling mit Schnittlauchsosse	A,G,L A1
	Gericht 3	Wurstgoulasch {Schwein} mit Paprika und Zwiebeln	1,2,3,4 A,M A1	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	Rindergoulasch mit Paprika & Zwiebeln		Möhren-Stampftopf mit Fleischwurstwürfel {Schwein}	2,3,8 L,M	Hot dog {Schwein}	2,3,4,8,9 A,C,F,L, M A1,A6	Putengeschnetzeltes mit Champignons	A,G A1
	Gericht 5	Fischstäbchen {Seelachs}	3 A,D A1	Schweinebraten in Sosse	L	Kasslerrücken {Schwein}	2,3,8	Heringsstipp mit Äpfeln und Zwiebeln	9 C,D,G,L, M	Graupeneintopf mit Rindfleisch	A,L A3
Beilagen	Salat	Bohnensalat	3,5 O	Eisberg-Mais-Salat mit Joghurt-Kräuterdressing	3,5 G,O	Karotten-Krautsalat	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	99 FR	Rahmspinat	A,G A1	Erbsen natur	
	Rohkost	Kirschtomate	99 FR	Gurken	99 FR	Paprika	99 FR	Kirschtomate	99 FR	Möhren	99 FR
Sättigungsbeilagen	Beilage 1	Farfalle	99 A A1	Reis	99	Kartoffelpüree	G	Kartoffelpüree	G	Backofenkartoffeln	
	Beilage 2	Reis	99	Salzkartoffeln	99 FR	Makkaroni	99 A,C,F,M, N,P A1	Vollkornreis [Bio]	99 FR	Mehrkornbrötchen	99 A,N A1,A2,A3,A4
	Beilage 3	Kartoffelpüree	G	Vollkornpenne	99 A A1	Brötchen	99 A A1	Kartoffeln	99 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	99 FR	Pflaume	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).

Nährwertberechnung pro Portion zur

Speisekarte für die Zeit vom 16.11.-20.11.2026

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

KW 41 V1	C&C	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag
Hauptgerichte	Gericht 1	Brennwert ki=1954 Kcal=467 Fett=11 ges.FS=3 KH=75 Zucker=3 EW=14 Salz=5	Brennwert ki=1094 Kcal=262 Fett=7 ges.FS=1 KH=30 Zucker=6 EW=19 Salz=1	Brennwert ki=1568 Kcal=375 Fett=8 ges.FS=2 KH=59 Zucker=4 EW=12 Salz=0	Brennwert ki=1514 Kcal=362 Fett=11 ges.FS=3 KH=52 Zucker=22 EW=12 Salz=1	Brennwert ki=1612 Kcal=385 Fett=7 ges.FS=1 KH=65 Zucker=6 EW=13 Salz=4
	Gericht 2	Brennwert ki=1417 Kcal=339 Fett=13 ges.FS=4 KH=40 Zucker=4 EW=13 Salz=0	Brennwert ki=1341 Kcal=320 Fett=20 ges.FS=3 KH=30 Zucker=1 EW=5 Salz=2	Brennwert ki=513 Kcal=123 Fett=4 ges.FS=0 KH=5 Zucker=1 EW=17 Salz=2	Brennwert ki=555 Kcal=133 Fett=8 ges.FS=0 KH=5 Zucker=0 EW=10 Salz=0	Brennwert ki=946 Kcal=226 Fett=12 ges.FS=1 KH=21 Zucker=2 EW=6 Salz=1
	Gericht 3	Brennwert ki=928 Kcal=222 Fett=17 ges.FS=0 KH=6 Zucker=3 EW=10 Salz=1	Brennwert ki=1045 Kcal=250 Fett=12 ges.FS=0 KH=23 Zucker=6 EW=11 Salz=2	Brennwert ki=693 Kcal=166 Fett=8 ges.FS=1 KH=7 Zucker=4 EW=16 Salz=1	Brennwert ki=535 Kcal=128 Fett=7 ges.FS=2 KH=6 Zucker=2 EW=9 Salz=0	Brennwert ki=1282 Kcal=306 Fett=17 ges.FS=8 KH=22 Zucker=3 EW=15 Salz=1
	Gericht 4	Brennwert ki=592 Kcal=142 Fett=7 ges.FS=0 KH=2 Zucker=1 EW=16 Salz=2	Brennwert ki=431 Kcal=103 Fett=5 ges.FS=1 KH=4 Zucker=3 EW=10 Salz=0	Brennwert ki=1176 Kcal=281 Fett=11 ges.FS=0 KH=35 Zucker=3 EW=9 Salz=1	Brennwert ki=2112 Kcal=505 Fett=33 ges.FS=2 KH=34 Zucker=4 EW=15 Salz=0	Brennwert ki=619 Kcal=148 Fett=6 ges.FS=3 KH=8 Zucker=4 EW=15 Salz=0
	Gericht 5	Brennwert ki=1078 Kcal=258 Fett=17 ges.FS=1 KH=13 Zucker=1 EW=12 Salz=1	Brennwert ki=1155 Kcal=276 Fett=20 ges.FS=0 KH=3 Zucker=1 EW=20 Salz=0	Brennwert ki=687 Kcal=164 Fett=11 ges.FS=0 KH=1 Zucker=0 EW=14 Salz=2	Brennwert ki=1653 Kcal=138 Fett=29 ges.FS=3 KH=20 Zucker=18 EW=11 Salz=3	Brennwert ki=658 Kcal=148 Fett=2 ges.FS=1 KH=22 Zucker=3 EW=11 Salz=0
Beilagen	Salat	Brennwert ki=259 Kcal=62 Fett=5 ges.FS=0 KH=3 Zucker=1 EW=2 Salz=0	Brennwert ki=153 Kcal=37 Fett=1 ges.FS=0 KH=5 Zucker=3 EW=1 Salz=0	Brennwert ki=151 Kcal=36 Fett=2 ges.FS=0 KH=4 Zucker=3 EW=1 Salz=0	Brennwert ki=359 Kcal=86 Fett=7 ges.FS=1 KH=4 Zucker=4 EW=1 Salz=0	Brennwert ki=111 Kcal=27 Fett=2 ges.FS=1 KH=2 Zucker=2 EW=1 Salz=0
	Gemüse	Brennwert ki=277 Kcal=66 Fett=4 ges.FS=1 KH=5 Zucker=2 EW=3 Salz=0	Brennwert ki=163 Kcal=39 Fett=0 ges.FS=0 KH=8 Zucker=2 EW=1 Salz=1	Brennwert ki=135 Kcal=32 Fett=2 ges.FS=0 KH=2 Zucker=0 EW=2 Salz=1	Brennwert ki=277 Kcal=66 Fett=4 ges.FS=1 KH=5 Zucker=2 EW=3 Salz=0	Brennwert ki=341 Kcal=81 Fett=1 ges.FS=0 KH=8 Zucker=5 EW=6 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=33 Kcal=8 Fett=0 ges.FS=0 KH=1 Zucker=1 EW=0 Salz=0	Brennwert ki=28 Kcal=7 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=1103 Kcal=264 Fett=2 ges.FS=0 KH=51 Zucker=0 EW=9 Salz=4	Brennwert ki=872 Kcal=208 Fett=1 ges.FS=0 KH=45 Zucker=0 EW=4 Salz=1	Brennwert ki=644 Kcal=154 Fett=4 ges.FS=2 KH=24 Zucker=2 EW=4 Salz=1	Brennwert ki=644 Kcal=154 Fett=4 ges.FS=2 KH=24 Zucker=2 EW=4 Salz=1	Brennwert ki=854 Kcal=204 Fett=7 ges.FS=0 KH=31 Zucker=0 EW=3 Salz=0
	Beilage 2	Brennwert ki=872 Kcal=208 Fett=1 ges.FS=0 KH=45 Zucker=0 EW=4 Salz=1	Brennwert ki=487 Kcal=116 Fett=0 ges.FS=0 KH=25 Zucker=1 EW=3 Salz=2	Brennwert ki=1279 Kcal=306 Fett=4 ges.FS=0 KH=52 Zucker=0 EW=12 Salz=4	Brennwert ki=802 Kcal=192 Fett=1 ges.FS=0 KH=39 Zucker=0 EW=4 Salz=0	Brennwert ki=916 Kcal=219 Fett=4 ges.FS=1 KH=38 Zucker=2 EW=8 Salz=1
	Beilage 3	Brennwert ki=644 Kcal=154 Fett=4 ges.FS=2 KH=24 Zucker=2 EW=4 Salz=1	Brennwert ki=1101 Kcal=263 Fett=1 ges.FS=0 KH=52 Zucker=0 EW=9 Salz=3	Brennwert ki=759 Kcal=181 Fett=1 ges.FS=0 KH=35 Zucker=2 EW=6 Salz=1	Brennwert ki=487 Kcal=116 Fett=0 ges.FS=0 KH=25 Zucker=1 EW=3 Salz=2	Brennwert ki=872 Kcal=208 Fett=1 ges.FS=0 KH=45 Zucker=0 EW=4 Salz=1
Dessert	Dessert	Brennwert ki=266 Kcal=63 Fett=3 ges.FS=2 KH=6 Zucker=6 EW=3 Salz=0	Brennwert ki=247 Kcal=59 Fett=0 ges.FS=0 KH=11 Zucker=8 EW=1 Salz=0	Brennwert ki=367 Kcal=88 Fett=2 ges.FS=0 KH=13 Zucker=7 EW=4 Salz=0	Brennwert ki=636 Kcal=152 Fett=8 ges.FS=0 KH=18 Zucker=0 EW=2 Salz=0	Brennwert ki=368 Kcal=88 Fett=3 ges.FS=2 KH=13 Zucker=7 EW=2 Salz=0
	Frischobst	Brennwert ki=196 Kcal=47 Fett=1 ges.FS=0 KH=9 Zucker=9 EW=1 Salz=0	Brennwert ki=278 Kcal=66 Fett=0 ges.FS=0 KH=16 Zucker=15 EW=0 Salz=0	Brennwert ki=421 Kcal=101 Fett=0 ges.FS=0 KH=23 Zucker=20 EW=1 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

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	