

Speisekarte für die Zeit vom 23.11.-27.11.2026



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 48 V2	C&C	Montag	ZusSt/ Allerg.	Dienstag	ZusSt Allerg.	Mittwoch	ZusSt Allerg.	Donnerstag	ZusSt Allerg.	Freitag	ZusSt Allerg
Hauptgerichte	Gericht 1	Kartoffel-Spinatgratin	1 C,G	Fusilli [Bio] mit Bärlauch-Sahnesosse	A,G A1	Erbsensuppe mit Brotcroutons	A,G,L A1	Vollkornspaghetti mit Tomaten[Bio]-Mozzarella-Sosse	A,G A1	Pellkartoffeln mit Schnittlauchquark	G
	Gericht 2	Gemüsecurry mit Süßkartoffeln	G	Gemüseragout	A,F,G,L A1	Geflügelfrikadelle mit Geflügelsosse	A,G,L A1,A3	Vegetarischer Burger mit Sauerrahmdip	A,G,L,N A1,A5	Linsenbratling mit Kräuterquark	2,3,5 A,C,G,L, O A1
	Gericht 3	Geflügel-Köttbullar (Hackbällchen) in Rahmsosse	A,C,G,L, M A1,A3	Makkaroni-Gratin (Tomaten, Erbsen, Möhren)	1,2 A,C,F,G,L ,M,N,P A1	Geflügelklopse in Indischer Sosse	A,C,G,H,L ,M A1	Broccoli-Nuggets mit Apfel-Currysosse	3 A,C,F,G,L A1,A3	Putenbratwurst mit Currysosse	1,3,13
	Gericht 4	Spaghetti mit Rinder-Bolognese	A,L A1	Hähnchenbrust in Paprika-Sahnesosse	A,G,L A1	Rindergeschnetzeltes mit Gewürzgurken	9 G	Putenbrustbraten in Sosse	A,G,L A1,A3	Steckrübeneintopf mit Kasseler {Schwein}	2,3,8 G,L
	Gericht 5	Fisch Burger mit Burger-Dip	2 A,C,D,M, N A1,A6	Schweinegoulasch mit creme fraiche	A,G A1	Fischfrikadelle mit Zitronenmayonnaise	2 A,C,D,G, M A1,A6	Schweinefrikadelle mit Zwiebelsosse	A,C,G,L A1,A3	Penne mit Tomaten[Bio]-Thunfischsosse	A,D A1
Beilagen	Salat	Eisberg-Möhrensalat mit Kräuter-Balsamicodressing	1,5 M,O	Krautsalat	3,5 O	Endiviensalat mit Kartoffeldressing	3,5 G,L,O	Kohlrabi-Gurkensalat		Eisbergsalat mit Joghurt-Kräuterdressing	3,5 G,O
	Gemüse	Leipziger Allerlei	A,G A1	Erbsen und Möhren		Paprika-Broccoli-Gemüse		Wirsinggemüse	G	Balkangemüse	L
	Rohkost	Kohlrabi	99 FR	Gurken	99 FR	Kirschtomate	99 FR	Paprika	99 FR	Möhren	99 FR
Sättigungsbeilagen	Beilage 1	Vollkornreis [Bio]	99 FR	Reis	99	Kartoffeln	99 FR	Kartoffelspalten	99 A A1	Reis	99
	Beilage 2	Kartoffeln	99 FR	Fusilli [Bio]	99 A A1	Brötchen	99 A A1	Kartoffelpüree	G	Brötchen	99 A A1
	Beilage 3	Spaghetti	99 A A1	Salzkartoffeln	99 FR	Cous-Cous	A,L A1	Vollkornspaghetti	A A1	Kartoffel-Knusperpüree	A,G A3
Dessert	Dessert	Bananen-Quark	99 G	Müsli-Riegel	99 A,E,G A1,A3,A4	Erdbeerjoghurt	99 G	Kirschquarkspeise	99 G	Stracciatellakuchen	1 A,C A1
	Frischobst	Birne	99 FR	Apfel	99 FR	Kiwi	99 FR	Birne	99 FR	Pflaume	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 23.11.-27.11.2026

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

KW 48 V2	C&C	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag
Hauptgerichte	Gericht 1	Brennwert ki=1192 Kcal=285 Fett=11 ges.FS=5 KH=31 Zucker=3 EW=13 Salz=1	Brennwert ki=1986 Kcal=475 Fett=13 ges.FS=4 KH=73 Zucker=2 EW=13 Salz=5	Brennwert ki=1074 Kcal=257 Fett=6 ges.FS=3 KH=40 Zucker=4 EW=10 Salz=1	Brennwert ki=1783 Kcal=426 Fett=12 ges.FS=5 KH=57 Zucker=5 EW=20 Salz=4	Brennwert ki=1257 Kcal=300 Fett=0 ges.FS=0 KH=59 Zucker=3 EW=14 Salz=0
	Gericht 2	Brennwert ki=909 Kcal=217 Fett=13 ges.FS=2 KH=21 Zucker=5 EW=4 Salz=0	Brennwert ki=484 Kcal=116 Fett=8 ges.FS=2 KH=6 Zucker=5 EW=3 Salz=0	Brennwert ki=833 Kcal=199 Fett=10 ges.FS=0 KH=13 Zucker=1 EW=13 Salz=2	Brennwert ki=1472 Kcal=352 Fett=13 ges.FS=1 KH=48 Zucker=1 EW=9 Salz=1	Brennwert ki=747 Kcal=179 Fett=2 ges.FS=1 KH=27 Zucker=3 EW=12 Salz=0
	Gericht 3	Brennwert ki=1013 Kcal=242 Fett=16 ges.FS=5 KH=12 Zucker=2 EW=11 Salz=2	Brennwert ki=1417 Kcal=339 Fett=13 ges.FS=4 KH=40 Zucker=4 EW=13 Salz=0	Brennwert ki=1035 Kcal=247 Fett=17 ges.FS=1 KH=15 Zucker=3 EW=8 Salz=2	Brennwert ki=804 Kcal=192 Fett=7 ges.FS=1 KH=21 Zucker=3 EW=7 Salz=0	Brennwert ki=1008 Kcal=241 Fett=16 ges.FS=0 KH=9 Zucker=5 EW=13 Salz=3
	Gericht 4	Brennwert ki=1642 Kcal=392 Fett=7 ges.FS=2 KH=63 Zucker=8 EW=16 Salz=7	Brennwert ki=733 Kcal=175 Fett=5 ges.FS=2 KH=8 Zucker=2 EW=23 Salz=1	Brennwert ki=511 Kcal=122 Fett=6 ges.FS=1 KH=2 Zucker=2 EW=15 Salz=0	Brennwert ki=588 Kcal=140 Fett=5 ges.FS=0 KH=5 Zucker=1 EW=17 Salz=0	Brennwert ki=1295 Kcal=310 Fett=17 ges.FS=4 KH=24 Zucker=3 EW=14 Salz=1
	Gericht 5	Brennwert ki=1668 Kcal=399 Fett=18 ges.FS=1 KH=43 Zucker=2 EW=15 Salz=1	Brennwert ki=390 Kcal=93 Fett=7 ges.FS=1 KH=5 Zucker=2 EW=3 Salz=0	Brennwert ki=954 Kcal=228 Fett=12 ges.FS=1 KH=19 Zucker=1 EW=10 Salz=1	Brennwert ki=1384 Kcal=0 Fett=23 ges.FS=9 KH=15 Zucker=2 EW=13 Salz=2	Brennwert ki=1976 Kcal=310 Fett=13 ges.FS=1 KH=71 Zucker=2 EW=14 Salz=5
Beilagen	Salat	Brennwert ki=270 Kcal=65 Fett=6 ges.FS=0 KH=2 Zucker=2 EW=0 Salz=0	Brennwert ki=226 Kcal=54 Fett=4 ges.FS=0 KH=4 Zucker=2 EW=1 Salz=0	Brennwert ki=107 Kcal=26 Fett=2 ges.FS=0 KH=2 Zucker=1 EW=1 Salz=0	Brennwert ki=156 Kcal=37 Fett=2 ges.FS=0 KH=3 Zucker=2 EW=1 Salz=0	Brennwert ki=92 Kcal=22 Fett=1 ges.FS=0 KH=2 Zucker=2 EW=1 Salz=0
	Gemüse	Brennwert ki=1467 Kcal=351 Fett=2 ges.FS=0 KH=58 Zucker=0 EW=23 Salz=0	Brennwert ki=269 Kcal=64 Fett=2 ges.FS=0 KH=9 Zucker=0 EW=3 Salz=0	Brennwert ki=212 Kcal=51 Fett=2 ges.FS=0 KH=4 Zucker=2 EW=4 Salz=0	Brennwert ki=280 Kcal=67 Fett=3 ges.FS=1 KH=7 Zucker=1 EW=2 Salz=0	Brennwert ki=344 Kcal=82 Fett=4 ges.FS=1 KH=8 Zucker=2 EW=2 Salz=0
	Rohkost	Brennwert ki=57 Kcal=14 Fett=0 ges.FS=0 KH=2 Zucker=0 EW=1 Salz=0	Brennwert ki=16 Kcal=4 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=33 Kcal=8 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=856 Kcal=204 Fett=2 ges.FS=0 KH=42 Zucker=0 EW=5 Salz=0	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=1067 Kcal=255 Fett=10 ges.FS=0 KH=35 Zucker=0 EW=4 Salz=2	Brennwert ki=872 Kcal=208 Fett=1 ges.FS=0 KH=45 Zucker=0 EW=4 Salz=1
	Beilage 2	Brennwert ki=487 Kcal=116 Fett=0 ges.FS=0 KH=25 Zucker=1 EW=3 Salz=2	Brennwert ki=1092 Kcal=261 Fett=2 ges.FS=0 KH=51 Zucker=0 EW=9 Salz=4	Brennwert ki=759 Kcal=181 Fett=1 ges.FS=0 KH=35 Zucker=2 EW=6 Salz=1	Brennwert ki=644 Kcal=154 Fett=4 ges.FS=2 KH=24 Zucker=2 EW=4 Salz=1	Brennwert ki=759 Kcal=181 Fett=1 ges.FS=0 KH=35 Zucker=2 EW=6 Salz=1
	Beilage 3	Brennwert ki=978 Kcal=234 Fett=3 ges.FS=0 KH=43 Zucker=0 EW=7 Salz=5	Brennwert ki=487 Kcal=116 Fett=0 ges.FS=0 KH=25 Zucker=1 EW=3 Salz=2	Brennwert ki=1148 Kcal=274 Fett=6 ges.FS=1 KH=43 Zucker=2 EW=8 Salz=0	Brennwert ki=945 Kcal=226 Fett=3 ges.FS=0 KH=41 Zucker=0 EW=9 Salz=3	Brennwert ki=701 Kcal=168 Fett=4 ges.FS=2 KH=27 Zucker=2 EW=5 Salz=1
Dessert	Dessert	Brennwert ki=336 Kcal=80 Fett=3 ges.FS=2 KH=8 Zucker=8 EW=5 Salz=0	Brennwert ki=468 Kcal=112 Fett=4 ges.FS=2 KH=15 Zucker=6 EW=2 Salz=0	Brennwert ki=327 Kcal=78 Fett=2 ges.FS=1 KH=12 Zucker=10 EW=3 Salz=0	Brennwert ki=300 Kcal=72 Fett=1 ges.FS=1 KH=9 Zucker=9 EW=6 Salz=0	Brennwert ki=614 Kcal=147 Fett=7 ges.FS=0 KH=18 Zucker=0 EW=2 Salz=0
	Frischobst	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	Brennwert ki=196 Kcal=47 Fett=1 ges.FS=0 KH=9 Zucker=9 EW=1 Salz=0	Brennwert ki=303 Kcal=72 Fett=0 ges.FS=0 KH=16 Zucker=13 EW=1 Salz=0	Brennwert ki=157 Kcal=38 Fett=0 ges.FS=0 KH=8 Zucker=7 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	