

Speisekarte für die Zeit vom 30.11.-04.12.2026



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 49 V3	C&C	Montag	ZusSt/ Allerg.	Dienstag	ZusSt Allerg.	Mittwoch	ZusSt Allerg.	Donnerstag	ZusSt Allerg.	Freitag	ZusSt Allerg
Hauptgerichte	Gericht 1	Grießbrei mit Kirschen	99 A,G A1	Makkaroni mit Tomaten[Bio]-Spinat-Fetasosse	A,C,F,G, M,N,P A1	Milchreis mit Zimt und Zucker	G	Tortellini (Spinat & Käse) in Kräuter-Schmandsosse	A,G A1	Nudel-Zucchini-Auflauf mit Tomaten[Bio]-Sosse	1 A,C,G A1
	Gericht 2	Käsespätzle mit Schmorzwiebeln	1 A,C,G A1	Blumenkohl-Käsetaler (paniert) mit Karottensosse	3 A,G A1,A3	Asiatische Gemüsepfanne mit Paprika, Porree, Bambus	A,F A1	Broccoli/Blumenkohl/Mais Strudel mit Kräuterquark	A,C,G,L A1	Polenta-Spinat-Tasche mit Tomaten[Bio]-Sosse	3 A,G A1
	Gericht 3	Sesam-Karottenstick mit Apfel-Honigsosse	3 A,G,N A1	Hähnchenbrust in fruchtiger Sahnesosse	3,5 G,O	Hähnchenkeule mit Barbecue-Sosse		Apfelstrudel mit Vanillesosse	3 A,G A1	Champignonreispfanne	2 C,G,L
	Gericht 4	Königsberger Klopse {Geflügel} in Kapernsosse	3,5 A,C,G,M, O A1	Chili con Carne {Rind}	3	Vollkornspaghetti mit Rinder-Bolognese	A,L A1	Hühnerfrikassee mit Erbsen und Möhren	A,G,L A1,A3	Linseneintopf mit Geflügelwiener	2,3,8 L
	Gericht 5	Lachsragout mit Möhren- und Selleriestreifen	A,D,G,L A1	Fleischkäse {Schwein} in Zwiebelsosse	2,3 A,G A1,A3	Gebratenes Hokifilet auf Gemüsestreifen	A,D,G,L, M A1	Geflügel-Gyros mit Zaziki	G	Rinderfrikadelle mit Kräutersosse	A,C,G,L A1,A3
Beilagen	Salat	Gurkensalat	3,5 O	Wachsbrechbohnensalat	3,5 O	Eisberg-Möhrensalat mit French-Dressing	3,5 A,C,G,L, M,O A3	Karotten-Krautsalat	3,5 O	Endiviensalat mit Blattsalate-Dressing	1,5 L,M,O
	Gemüse	Broccoli		Möhren natur		Bohnengemüse		Erbsen und Möhren	A,G A1	Kohlrabigemüse	A,G A1
	Rohkost	Kohlrabi	99 FR	Kirschtomate	99 FR	Kohlrabi	99 FR	Radieschen	99 FR	Möhren	99 FR
Sättigungsbeilagen	Beilage 1	Petersilienkartoffeln		Vollkornreis[Bio]	99 FR	Reis	99	Vollkornreis [Bio]	99 FR	Penne	99 A A1
	Beilage 2	Salzkartoffeln	99 FR	Salzkartoffeln	99 FR	Vollkornspaghetti	A A1	Farfalle	99 A A1	Kartoffeln	99 FR
	Beilage 3	Reis	99	Brötchen	99 A A1	Kartoffeln	99 FR	Salzkartoffeln	99 FR	Brötchen	99 A A1
Dessert	Dessert	Joghurt natur mit rote Beeren-Topping	99 G	Madeleines	1,2 A,C,F,G A1	Zitronenquark	G	Müsli-Joghurt	A,G A1,A3,A4	Schokoladenpudding	99 G
	Frischobst	Apfel	99 FR	Clementine	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 DGE-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 30.11.-04.12.2026

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

KW 49 V3	C&C	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag
Hauptgerichte	Gericht 1	Brennwert ki=1836 Kcal=439 Fett=9 ges.FS=6 KH=73 Zucker=42 EW=13 Salz=0	Brennwert ki=1599 Kcal=382 Fett=8 ges.FS=2 KH=60 Zucker=5 EW=15 Salz=4	Brennwert ki=1991 Kcal=476 Fett=10 ges.FS=7 KH=81 Zucker=49 EW=12 Salz=0	Brennwert ki=2105 Kcal=503 Fett=15 ges.FS=3 KH=77 Zucker=1 EW=14 Salz=0	Brennwert ki=2027 Kcal=484 Fett=23 ges.FS=10 KH=47 Zucker=6 EW=20 Salz=4
	Gericht 2	Brennwert ki=1775 Kcal=424 Fett=16 ges.FS=5 KH=52 Zucker=2 EW=16 Salz=0	Brennwert ki=841 Kcal=201 Fett=10 ges.FS=0 KH=22 Zucker=2 EW=5 Salz=1	Brennwert ki=423 Kcal=101 Fett=3 ges.FS=0 KH=12 Zucker=4 EW=5 Salz=1	Brennwert ki=516 Kcal=123 Fett=3 ges.FS=2 KH=17 Zucker=6 EW=5 Salz=1	Brennwert ki=941 Kcal=225 Fett=13 ges.FS=1 KH=22 Zucker=3 EW=4 Salz=1
	Gericht 3	Brennwert ki=1360 Kcal=325 Fett=21 ges.FS=2 KH=29 Zucker=4 EW=4 Salz=1	Brennwert ki=701 Kcal=168 Fett=4 ges.FS=1 KH=9 Zucker=3 EW=23 Salz=1	Brennwert ki=1556 Kcal=372 Fett=24 ges.FS=8 KH=3 Zucker=1 EW=34 Salz=0	Brennwert ki=3882 Kcal=928 Fett=52 ges.FS=1 KH=99 Zucker=6 EW=12 Salz=2	Brennwert ki=1229 Kcal=294 Fett=11 ges.FS=5 KH=36 Zucker=4 EW=11 Salz=0
	Gericht 4	Brennwert ki=928 Kcal=222 Fett=14 ges.FS=1 KH=15 Zucker=3 EW=7 Salz=2	Brennwert ki=946 Kcal=226 Fett=7 ges.FS=2 KH=24 Zucker=10 EW=17 Salz=1	Brennwert ki=1567 Kcal=374 Fett=7 ges.FS=2 KH=57 Zucker=10 EW=19 Salz=4	Brennwert ki=641 Kcal=153 Fett=8 ges.FS=1 KH=8 Zucker=1 EW=12 Salz=0	Brennwert ki=1181 Kcal=282 Fett=13 ges.FS=0 KH=26 Zucker=5 EW=14 Salz=1
	Gericht 5	Brennwert ki=812 Kcal=194 Fett=12 ges.FS=3 KH=5 Zucker=1 EW=15 Salz=0	Brennwert ki=747 Kcal=178 Fett=12 ges.FS=0 KH=6 Zucker=1 EW=10 Salz=2	Brennwert ki=788 Kcal=188 Fett=13 ges.FS=8 KH=4 Zucker=1 EW=17 Salz=0	Brennwert ki=722 Kcal=78 Fett=10 ges.FS=3 KH=3 Zucker=1 EW=17 Salz=1	Brennwert ki=729 Kcal=282 Fett=13 ges.FS=0 KH=12 Zucker=2 EW=16 Salz=0
Beilagen	Salat	Brennwert ki=134 Kcal=32 Fett=2 ges.FS=0 KH=2 Zucker=1 EW=0 Salz=0	Brennwert ki=140 Kcal=33 Fett=1 ges.FS=0 KH=4 Zucker=2 EW=1 Salz=0	Brennwert ki=430 Kcal=103 Fett=10 ges.FS=1 KH=2 Zucker=2 EW=1 Salz=0	Brennwert ki=151 Kcal=36 Fett=2 ges.FS=0 KH=4 Zucker=3 EW=1 Salz=0	Brennwert ki=164 Kcal=39 Fett=3 ges.FS=0 KH=2 Zucker=2 EW=1 Salz=0
	Gemüse	Brennwert ki=279 Kcal=67 Fett=4 ges.FS=0 KH=4 Zucker=0 EW=4 Salz=0	Brennwert ki=229 Kcal=55 Fett=2 ges.FS=0 KH=9 Zucker=8 EW=1 Salz=0	Brennwert ki=219 Kcal=52 Fett=3 ges.FS=0 KH=5 Zucker=1 EW=3 Salz=0	Brennwert ki=399 Kcal=95 Fett=4 ges.FS=1 KH=11 Zucker=2 EW=3 Salz=0	Brennwert ki=296 Kcal=71 Fett=3 ges.FS=1 KH=8 Zucker=4 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=28 Kcal=7 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=490 Kcal=117 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	Brennwert ki=802 Kcal=192 Fett=1 ges.FS=0 KH=39 Zucker=0 EW=4 Salz=0	Brennwert ki=1120 Kcal=268 Fett=2 ges.FS=0 KH=52 Zucker=0 EW=9 Salz=4
	Beilage 2	Brennwert ki=487 Kcal=116 Fett=0 ges.FS=0 KH=25 Zucker=1 EW=3 Salz=2	Brennwert ki=487 Kcal=116 Fett=0 ges.FS=0 KH=25 Zucker=1 EW=3 Salz=2	Brennwert ki=945 Kcal=226 Fett=3 ges.FS=0 KH=41 Zucker=0 EW=9 Salz=3	Brennwert ki=1103 Kcal=264 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
	Beilage 3	Brennwert ki=872 Kcal=208 Fett=1 ges.FS=0 KH=45 Zucker=0 EW=4 Salz=1	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=487 Kcal=116 Fett=0 ges.FS=0 KH=25 Zucker=1 EW=3 Salz=2	Brennwert ki=759 Kcal=181 Fett=1 ges.FS=0 KH=35 Zucker=2 EW=6 Salz=1
Dessert	Dessert	Brennwert ki=278 Kcal=66 Fett=3 ges.FS=2 KH=7 Zucker=6 EW=3 Salz=0	Brennwert ki=465 Kcal=111 Fett=5 ges.FS=0 KH=14 Zucker=0 EW=1 Salz=0	Brennwert ki=315 Kcal=75 Fett=2 ges.FS=1 KH=7 Zucker=7 EW=7 Salz=0	Brennwert ki=601 Kcal=144 Fett=6 ges.FS=2 KH=18 Zucker=5 EW=4 Salz=0	Brennwert ki=456 Kcal=109 Fett=3 ges.FS=2 KH=16 Zucker=11 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=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=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		