

Speisekarte KW 06

02.02.2026 – 06.02.2026

Täglich frisches Obst!

Montag

Menü 1

BIO-Spaghetti mit hausgemachter **BIO**-Tomatensoße dazu veganer Reibekäse

Allergene Stoffe: Gluten (Weizen)
Zusatzstoffe: keine

Menü 2

BIO-Chicken wings mit **BIO**-Pommes frites und **BIO**-Barbecuesoße

Allergene Stoffe: Senf
Zusatzstoffe: keine

Salat

Salate an der Salattheke

Allergene Stoffe Vinaigrette:
Senf, Sulfid
Zusatzstoffe: keine

Dessert

BIO-Erdbeerquark mit **BIO**-Hafercruch

Allergene Stoffe: Gluten (Hafer),
Milchzucker/Milcheiweiß
Zusatzstoffe: keine

Dienstag

Menü 1

BIO-Semmelknödel mit hausgemachtem Champignon-Ragout (**BIO**-Sahne) und frischen Kräutern

Allergene Stoffe: Ei, Gluten (Weizen),
Milchzucker/Milcheiweiß
Zusatzstoffe: keine

Menü 2

BIO-Tortellini mit Gemüsefüllung dazu hausgemachte Gemüsesoße (**BIO**-Sahne, **BIO**-Gemüsewürfelchen)

Allergene Stoffe: Ei, Gluten (Weizen),
Sellerie, Soja, Milchzucker/Milcheiweiß
Zusatzstoffe: keine

Salat

Salate an der Salattheke

Allergene Stoffe Vinaigrette:
Senf, Sulfid
Zusatzstoffe: keine

Dessert

BIO-Panna Cotta mit **BIO**-Fruchtspiegel

Allergene Stoffe: Milchzucker/Milcheiweiß
Zusatzstoffe: keine

Mittwoch

Menü 1

BIO-Pfannkuchen mit **BIO**-Apfelmus und **BIO**-Zimt-Zucker

Allergene Stoffe: Ei, Gluten (Weizen),
Milchzucker/Milcheiweiß
Zusatzstoffe: keine

Menü 2

BIO-Fleischkäse frisch im Ofen gebacken dazu **BIO**-Kartoffelsalat

Allergene Stoffe: Senf
Zusatzstoffe: mit Konservierungsstoff

Salat

Salate an der Salattheke

Allergene Stoffe Vinaigrette:
Senf, Sulfid
Zusatzstoffe: keine

Dessert

Frisches **BIO**-Obst

Allergene Stoffe: keine
Zusatzstoffe: keine

Donnerstag

Menü 1

BIO-Vollkornpenne mit **BIO**-Curryrahm, **BIO**-Karotten, **BIO**-Zucchini und Frühlingszwiebeln

Allergene Stoffe: Gluten (Weizen), Sellerie,
Milchzucker/Milcheiweiß
Zusatzstoffe: keine

Menü 2

Rindergulasch vom **BIO**-Rind Ungarische Art mit **BIO**-Paprika dazu **BIO**-Langkornreis

Allergene Stoffe: keine
Zusatzstoffe: keine

Salat

Salate an der Salattheke

Allergene Stoffe Vinaigrette:
Senf, Sulfid
Zusatzstoffe: keine

Dessert

BIO-Schokomüsli mit **BIO**-Joghurt

Allergene Stoffe: Gluten (Weizen, Gerste,
Hafer), Milchzucker/Milcheiweiß
Zusatzstoffe: keine

Freitag

Menü 1

Winterbowl: **BIO**-Süßkartoffeln mit Rohkoststreifen, Feldsalat, **BIO**-Salatgurke an hausgemachtem Joghurdressing (**BIO**-Joghurt)

Allergene Stoffe: Milchzucker/Milcheiweiß
Zusatzstoffe: keine

Menü 2

BIO-Lachsfilet mit grüne **BIO**-Nudeln auf Sahnesoße (**BIO**-Sahne)

Allergene Stoffe: Fisch, Gluten (Weizen),
Milchzucker/Milcheiweiß
Zusatzstoffe: keine

Salat

Salate an der Salattheke

Allergene Stoffe Vinaigrette:
Senf, Sulfid
Zusatzstoffe: keine

Dessert

Zimtschnecke

Allergene Stoffe: Ei, Gluten (Weizen),
Milchzucker/Milcheiweiß
Zusatzstoffe: keine

Zusätzlich jeden Tag
allergenfreie Komponenten
an Theke drei!

DE-ÖKO-006 **BIO**-Zutaten: Spaghetti, Tomatensoße, Chicken wings, Pommes, BBQ-Soße, Erdbeerquark, Haferflocken, Semmelknödel, Sahne, Tortellini, Gemüsewürfel, Obst, Pfannkuchen, Apfelmus, Zimt-Zucker, Fleischkäse, Kartoffelsalat, Panna Cotta, Vollkornpenne, Curry, Karotten, Zucchini, Rind, Paprika, Ries, Schokomüsli, Joghurt, Süßkartoffeln, Gurke, Lachs, grüne Nudeln



Die Angebote mit dem Schule+Essen=Note1-Logo entsprechen dem „Qualitätsstandard für die Verpflegung in Schulen“ und wurden von der Deutschen Gesellschaft für Ernährung e.V. (DGE) als eine Menülinie zertifiziert.

Schreibt uns eure Meinung:
meinung@panorama-
catering.de!
Änderungen vorbehalten.