

Speisekarte KW 12

16.03.2026 – 20.03.2026

Täglich frisches Obst!

Montag

Menü 1

BIO-Fusilli mit hausgemachter **BIO**-Sojabolognese und geriebenem **BIO**-Gouda

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

Menü 2

BIO-Chicken nuggets knusprig im Ofen gebacken dazu **BIO**-Pommes und **BIO**-Ketchup

Allergene Stoffe: Gluten (Weizen), Sellerie
Zusatzstoffe: keine

Salat

Salate an der Salattheke

Allergene Stoffe Vinaigrette:
Senf, Sulfit
Zusatzstoffe: keine

Dessert

Apfelschnee: **BIO**-Apfelmus mit **BIO**-Schlagsahne

Allergene Stoffe: Milchzucker/Milcheiweiß
Zusatzstoffe: keine

Dienstag

Menü 1 VEGAN

Veganer Curryreis: **BIO**-Vollkornreis mit **BIO**-Erbsen, **BIO**-Paprikawürfel in der Pfanne mit orientalischen Gewürzen gebraten

Allergene Stoffe: keine
Zusatzstoffe: keine

Menü 2

BIO-Pizza selbstbelegt mit **BIO**-Salami (Schwein) und **BIO**-Gouda frisch aus dem Backofen

Allergene Stoffe: Gluten (Weizen), Milchzucker/Milcheiweiß
Zusatzstoffe: mit Antioxidationsmittel, Konservierungsstoff

Salat

Salate an der Salattheke

Allergene Stoffe Vinaigrette:
Senf, Sulfit
Zusatzstoffe: keine

Dessert

Hausgemachte rote Grütze mit **BIO**-Beeren dazu **BIO**-Vanillesoße

Allergene Stoffe: Milchzucker/Milcheiweiß
Zusatzstoffe: keine

Mittwoch

Menü 1

Hausgemachter **BIO**-Kaiserschmarrn mit **BIO**-Apfelmus und **BIO**-Zimt-Zucker

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

Menü 2

BIO-Rinderbraten von der BESH mit **BIO**-Semmelknödel und Rotkohl

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

Salat

Salate an der Salattheke

Allergene Stoffe Vinaigrette:
Senf, Sulfit
Zusatzstoffe: keine

Dessert

Frisches **BIO**-Obst

Allergene Stoffe: keine
Zusatzstoffe: keine

Donnerstag

Menü 1 VEGAN

Blumenkohl-Teriyaki: Blättriger **BIO**-Blumenkohl mit **BIO**-Karotten, bunter **BIO**-Paprika und Zuckerschoten in Teriyaki-soße dazu **BIO**-Basmatireis

Allergene Stoffe: Gluten (Weizen, Soja)
Zusatzstoffe: keine

Menü 2

BIO-Spaghetti Napoli auf hausgemachter **BIO**-Tomatensoße dazu **BIO**-Reibekäse

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

Salat

Salate an der Salattheke

Allergene Stoffe Vinaigrette:
Senf, Sulfit
Zusatzstoffe: keine

Dessert

BIO-Vanillemousse

Allergene Stoffe: Milchzucker/Milcheiweiß
Zusatzstoffe: keine

Freitag

Menü 1

Hausgemachte Gemüselasagne mit **BIO**-Gemüse, **BIO**-Tomatensoße, **BIO**-Bechamelsoße und **BIO**-Gouda im Ofen überbacken

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

Menü 2

Pauker-Bowl mit **BIO**-Gurken, **BIO**-Tomaten und **BIO**-Joghurt dressing dazu Pulled **BIO**-Lachs

Allergene Stoffe: Fisch, Milchzucker/Milcheiweiß
Zusatzstoffe: keine

Salat

Salate an der Salattheke

Allergene Stoffe Vinaigrette:
Senf, Sulfit
Zusatzstoffe: keine

Dessert

Ein Stück Zitronenkuchen

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

Zusätzlich jeden Tag
allergenfreie Komponenten
an Theke drei!

DE-ÖKO-006 **BIO**-Zutaten: Fusilli, Sojabolognese, Gouda, Chicken nuggets, Pommes, Ketchup, Apfelmus, Sahne, Vollkornreis, Erbsen, Paprika, Pizza, Salami, Beeren, Vanillesoße, Kaiserschmarrn, Zimt-Zucker, Rinderbraten, Semmelknödel, Obst, Blumenkohl, Karotten, Basmatireis, Spaghetti, Tomatensoße, Reibekäse, Vanillemousse, Tomatensoße, Bechamelsoße, Gurken, Joghurt dressing, Lachs



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.