

Speisekarte KW 19

04.05.2026 – 08.05.2026

Täglich frisches Obst!

Montag

Dienstag

Mittwoch

Donnerstag

Freitag

Menü 1

Maultasche 2.0: Vegane **BIO**-Maultasche mit geröstetem Sesam, **BIO**-Zucchini dazu Kräuterzwiebeln (**BIO**-Zwiebeln mit **BIO**-Balsamicoessig)

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

Menü 2

BIO-Hähnchenbrustfilet gebraten dazu Rosmarinkartoffeln (**BIO**-Kartoffeln) und **BIO**-Ratatouille

Allergene Stoffe: keine
Zusatzstoffe: keine

Salat

Salate an der Salattheke

Allergene Stoffe Vinaigrette: Senf, Sulfit
Zusatzstoffe: keine

Dessert

Hausgemachter Bananquark (**BIO**-Bananen und **BIO**-Quark)

Allergene Stoffe: Milchzucker/Milcheiweiß
Zusatzstoffe: keine

Menü 1 VEGAN

BIO-Risotto mit **BIO**-Erbsen und **BIO**-Parmesan dazu frische Kräuter

Allergene Stoffe: Sellerie, Milchzucker/Milcheiweiß
Zusatzstoffe: keine

Menü 2 1 Wunschenü Team Rebecca Gamm, Johnson 7A

BIO-Burger vom Rind zum Selbstbelegen im **BIO**-Burgerbrötchen vom Hof Hermersberg dazu **BIO**-Pommes

Allergene Stoffe: Gluten (Weizen), Senf, Sesam

Salat

Salate an der Salattheke

Allergene Stoffe Vinaigrette: Senf, Sulfit
Zusatzstoffe: keine

Dessert

BIO-Vanillepudding

Allergene Stoffe: Milchzucker/Milcheiweiß
Zusatzstoffe: keine

Menü 1 1 Wunschenü Team Rebecca Gamm, Janina Schmidt

BIO-Germknödel mit Pflaumenfüllung dazu **BIO**-Vanillesoße und **BIO**-Zimt-Zucker

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

Menü 2

BIO-Linsen vom Sonnenhof mit **BIO**-Spätzle und **BIO**-Saitenwürstle (Schwein) von der BESH

Allergene Stoffe: Ei, Gluten (Weizen), Sellerie, Sulfite
Zusatzstoffe: mit Konservierungsstoff

Salat

Salate an der Salattheke

Allergene Stoffe Vinaigrette: Senf, Sulfit
Zusatzstoffe: keine

Dessert

Frisches **BIO**-Obst

Allergene Stoffe: keine
Zusatzstoffe: keine

Menü 1 VEGAN

Hausgemachtes Chili sin carne mit **BIO**-Mais, Kidneybohnen und **BIO**-Tomatenwürfel dazu **BIO**-Vollkornreis

Allergene Stoffe: keine
Zusatzstoffe: keine

Menü 2

Mac'n'cheese: **BIO**-Hörnchenudeln in Cheddarsoße (**BIO**-Bechamel) im Ofen gebacken dazu frisch gehackte Kräuter

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

Salat

Salate an der Salattheke

Allergene Stoffe Vinaigrette: Senf, Sulfit
Zusatzstoffe: keine

Dessert

Pauker-Tiramisu: **BIO**-Quark mit **BIO**-Apfelmus, **BIO**-Zimt und Löffelbiskuit

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

Menü 1

Knackige Protein-Bowl mit **BIO**-Quinoa, **BIO**-Kichererbsen, **BIO**-Süßkartoffeln, **BIO**-Paprika und **BIO**-Salatgurke dazu

hausgemachtes Limetten-Sojadressing
Allergene Stoffe: Soja
Zusatzstoffe: keine

Menü 2

BIO-Seelachsfilet in Backteig dazu hausgemachte **BIO**-Remoulade und **BIO**-Kartoffelsalat

Allergene Stoffe: Ei, Fisch, Gluten (Weizen), Senf
Zusatzstoffe: keine

Salat

Salate an der Salattheke

Allergene Stoffe Vinaigrette: Senf, Sulfit
Zusatzstoffe: keine

Dessert 1 Wunschedessert Team Rebecca Gamm

BIO-Blechkuchen

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

Zusätzlich jeden Tag **allergenfreie** Komponenten an **Theke drei!**

DE-ÖKO-006 **BIO**-Zutaten: Risotto, Erbsen, Parmesan, Burger, Burgerbrötchen, Pommes, Bananen, Quark, Maultasche, Zucchini, Zwiebel, Balsamicoessig, Hähnchenbrust, Kartoffeln, Ratatouille, Vanillepudding, Germknödel, Vanillesoße, Zimt-Zucker, Linsen, Spätzle, Saiten, Obst, Mais, Tomaten, Vollkornreis, Hörnchen, Bechamel, Apfelmus, Quinoa, Kichererbsen, Süßkartoffeln, Paprika, Gurke, Seelachsfilet, Remoulade, Kartoffelsalat, Blechkuchen



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.