

Speisekarte KW 21

18.05.2026 – 22.05.2026

Täglich frisches Obst!

Montag

Dienstag

Mittwoch

Donnerstag

Freitag

Menü 1 VEGAN

Hausgemachtes gelbes Blumenkohl-Curry mit **BIO**-Blumenkohl, gelber **BIO**-Paprika, **BIO**-Kartoffeln und **BIO**-Kokosmilch
Allergene Stoffe: Sellerie
Zusatzstoffe: keine

Menü 2

BIO-Bites for Kids (mit Mungobohnen) dazu **BIO**-Röstikroketten und hausgemachtes buntes **BIO**-Paprikaragout
Allergene Stoffe: keine
Zusatzstoffe: keine

Salat

Salate an der Salattheke

Allergene Stoffe Vinaigrette:
Senf, Sulfit
Zusatzstoffe: keine

Dessert

BIO-Erdbeerquark mit **BIO**-Hafercrunch
Allergene Stoffe: Gluten (Hafer), Milchzucker/Milcheiweiß
Zusatzstoffe: keine

Menü 1 Wunschmenü Team Janina Schmidt

Käseknöpfe Allgäuer Art mit **BIO**-Knöpfe, **BIO**-Bergkäse und **BIO**-Milch dazu Röstzwiebeln und Schnittlauch
Allergene Stoffe: Ei, Gluten (Weizen), Milchzucker/Milcheiweiß
Zusatzstoffe: keine

Menü 2

BIO-Hähnchengulasch Asia-Style mit Chinagemüse in **BIO**-Curry-Kokossoße und **BIO**-Basmatireis
Allergene Stoffe: keine
Zusatzstoffe: keine

Salat

Salate an der Salattheke

Allergene Stoffe Vinaigrette:
Senf, Sulfit
Zusatzstoffe: keine

Dessert

BIO-Schokopudding mit **BIO**-Vanillesoße
Allergene Stoffe: Milchzucker/Milcheiweiß
Zusatzstoffe: keine

Menü 1 Wunschmenü Team Gülcin Kramer

Hausgemachter **BIO**-Kaiserschmarrn mit **BIO**-Apfelmus und **BIO**-Zimt-Zucker
Allergene Stoffe: Ei, Gluten (Weizen), Milchzucker/Milcheiweiß
Zusatzstoffe: keine

Menü 2

BIO-Schweinebraten von der BESH in hausgemachter Bratensoße mit **BIO**-Spätzle und **BIO**-Karotten
Allergene Stoffe: Ei, Gluten (Weizen), Sellerie
Zusatzstoffe: keine

Salat

Salate an der Salattheke

Allergene Stoffe Vinaigrette:
Senf, Sulfit
Zusatzstoffe: keine

Dessert

Frisches **BIO**-Obst
Allergene Stoffe: keine
Zusatzstoffe: keine

Menü 1

Mediterrane Kartoffelpfanne mit **BIO**-Kartoffeln, **BIO**-Zucchini, **BIO**-Paprika, Champignons und Auberginen in der Pfanne gebraten dazu gewürfelter Fetakäse
Allergene Stoffe: Milchzucker/Milcheiweiß
Zusatzstoffe: keine

Menü 2

BIO-Vollkornspaghetti mit Bolognese vom **BIO**-Rinderhackfleisch dazu **BIO**-Parmesan
Allergene Stoffe: Gluten (Weizen), Milchzucker/Milcheiweiß
Zusatzstoffe: keine

Salat

Salate an der Salattheke

Allergene Stoffe Vinaigrette:
Senf, Sulfit
Zusatzstoffe: keine

Dessert

BIO-Bayrisch creme mit **BIO**-Kirschen
Allergene Stoffe: Milchzucker/Milcheiweiß
Zusatzstoffe: keine

Menü 1 VEGAN

Frühlingsbowl: Spargel-Erdbeersalat, **BIO**-Salatgurke, Eissalat und hausgemachtes Balsamico-Dressing (**BIO**-Balsamicoglace) dazu ein **BIO**-Brötchen
Allergene Stoffe: Gluten (Weizen), Sulfit
Zusatzstoffe: keine

Menü 2

Gedünsteter Schellfisch auf **BIO**-Dillrahmsoße mit **BIO**-Kartoffeln
Allergene Stoffe: Fisch, Milchzucker/Milcheiweiß
Zusatzstoffe: keine

Salat

Salate an der Salattheke

Allergene Stoffe Vinaigrette:
Senf, Sulfit
Zusatzstoffe: keine

Dessert Wunschdessert Team 7A und Team Rebecca Gamm
Zimtschnecke

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

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

DE-ÖKO-006 **BIO**-Zutaten: Blumenkohl, Paprika, Kartoffeln, Kokosmilch, Bites for kids, Röstikroketten, Erdbeerquark, Hafercrunch, Knöpfe, Bergkäse, Milch, Hähnchen, Curry-Kokossoße, Basmatireis, Schokopudding, Vanillesoße, Kaiserschmarrn, Apfelmus, Zimt, Zucker, Schweinebraten, Spätzle, Karotten, Obst, Zucchini, Vollkornspaghetti, Rinderhack, Parmesan, Bayrisch creme, Kirschen, Gurke, Brötchen, Dill, Rahm



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.