

**Speisekarte KW 25**

15.06.2026 – 19.06.2026

**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**-Putenschnitzel natur gebraten dazu Rosmarinkartoffeln (**BIO**-Kartoffeln) und **BIO**-Ratatouille

Allergene Stoffe: keine  
Zusatzstoffe: keine

**Salat**

Salate an der Salattheke

Allergene Stoffe Vinaigrette:  
Senf, Sulfid  
Zusatzstoffe: keine

**Dessert**

Hausgemachter Bananenquark (**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**

**BIO**-Burger vom Rind zum Selbstbelegen im Burgerbrötchen vom Backhaus Gräter dazu **BIO**-Pommes

Allergene Stoffe: Gluten (Weizen), Senf, Sesam  
Zusatzstoffe: keine

**Salat**

Salate an der Salattheke

Allergene Stoffe Vinaigrette:  
Senf, Sulfid  
Zusatzstoffe: keine

**Dessert Wunschedessert Team Rebecca Gamm**

**BIO**-Joghurt mit frischen Erdbeeren

Allergene Stoffe: Milchzucker/Milcheiweiß  
Zusatzstoffe: keine

**Menü 1 1 Wunschenü Team Rebecca Gamm**

**BIO**-Dampfnudeln mit **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, Sulfid  
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**-Hörnchennudeln 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, Sulfid  
Zusatzstoffe: keine

**Dessert**

**BIO**-Vanillepudding

Allergene Stoffe: 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**

Panierte Fischfiguren (Seelachs) 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, Sulfid  
Zusatzstoffe: keine

**Dessert 1**

**BIO**-Blechkuchen

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

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

DE-ÖKO-006

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: meining@panorama-catering.de!**  
Änderungen vorbehalten.