

Speisekarte KW 40

28.09.2026 – 02.10.2026

Täglich frisches Obst!

Montag

Dienstag

Mittwoch

Donnerstag

Freitag

Menü 1 VEGAN

Hausgemachtes Kichererbsen-Curry mit **BIO**-Kichererbsen, **BIO**-Paprika und **BIO**-Kokosmilch dazu **BIO**-Basmatireis

Allergene Stoffe: Sellerie
Zusatzstoffe: keine



Menü 2 Wunschmenü Würtholino

Gebratene **BIO**-Mienudeln mit **BIO**-Wokgemüse dazu Hähnchenbruststreifen und **BIO**-Sojasoße

Allergene Stoffe: Gluten (Weizen), Soja
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

BIO-Vollkornspagetti „Napoli“ mit hausgemachter **BIO**-Tomatensoße und **BIO**-Parmesankäse

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



Menü 2

BIO-Burger vom Rind (BESH) 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

BIO-Vanillepudding

Allergene Stoffe: Milchzucker/Milcheiweiß
Zusatzstoffe: keine

Menü 1

BIO-Pfannkuchen mit **BIO**-Schokosoße dazu **BIO**-Zimt-Zucker

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

Menü 2

BIO-Fleischkäse (Schwein) von der BESH frisch aus dem Ofen dazu Zwiebelsoße und **BIO**-Kartoffelsalat

Allergene Stoffe: Sellerie
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 „Orzotto“: Reismudeln mit **BIO**-Erbsen und **BIO**-Tofu in Soja-Kochcreme dazu veganer Reibekäse

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



Menü 2

Mac'n'cheese: **BIO**-Hörnchennudeln in Cheddarsoße (**BIO**-Bechamel) im Ofen gebacken dazu 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

Mousse au Chocolat

Allergene Stoffe: Milchzucker/Milcheiweiß
Zusatzstoffe: keine

Menü 1

Knackige „Herbst-Bowl“ mit **BIO**-Kürbis, **BIO**-Süßkartoffeln, **BIO**-Paprika und **BIO**-Karotten und Feldsalat dazu hausgemachtes Senf-Balsamico-Dressing

Allergene Stoffe: Senf, Sulfite
Zusatzstoffe: keine



Menü 2

Panierte Fischli (Seefisch) mit **BIO**-Erbsen und **BIO**-Karotten dazu hausgemachtes Kartoffelpüree (**BIO**-Kartoffeln, **BIO**-Milch, **BIO**-Butter, **BIO**-Gewürze)

Allergene Stoffe: Fisch, Gluten (Weizen), Milchzucker/Milcheiweiß
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 BIO-Zutaten siehe separaten Aushang

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.