

Speisekarte KW 47

17.11.2025 – 21.11.2025

Täglich frisches Obst!

Montag

Menü 1

Veganes Kürbischili mit Hokkaido-Kürbis, **BIO**-Karotten, **BIO**-Paprika, **BIO**-Mais und Kidneybohnen dazu Fladenbrot
Allergene Stoffe: Gluten (Weizen), Sellerie, Sesam
Zusatzstoffe: keine

Menü 2

BIO-Rindergeschnetzeltes Ungarische Art mit **BIO**-Paprikawürfeln und **BIO**-Langkornreis

Allergene Stoffe: Sellerie
Zusatzstoffe: keine

Salat

Salate an der Salattheke

Allergene Stoffe Vinaigrette:
Senf, Sulfid
Zusatzstoffe: keine

Dessert

Waldfruchtmüsli mit **BIO**-Joghurt

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

Dienstag

Menü 1 Kraut und Rüben

Weißkohl-Schupfnudelpfanne: **BIO**-Weißkohl mit **BIO**-Schupfnudeln in der Pfanne gebraten dazu hausgemachtes Kürbispesto
Allergene Stoffe: Ei, Gluten (Weizen), Sellerie, Milchzucker/Milcheiweiß
Zusatzstoffe: keine

Menü 2

BIO-Putenbraten am Stück gebraten mit **BIO**-Dinkel-Spirelli vom Specht in hausgemachter Rahmsoße (**BIO**-Sahne)
Allergene Stoffe: Ei, Gluten (Weizen), Milchzucker/Milcheiweiß
Zusatzstoffe: keine

Salat

Salate an der Salattheke

Allergene Stoffe Vinaigrette:
Senf, Sulfid
Zusatzstoffe: keine

Dessert

Cremiger **BIO**-Erdbeerquark mit **BIO**-Hafercrunch

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

Mittwoch

Menü 1

BIO-Milchreis nach Großmutter's Rezept gekocht mit heißen **BIO**-Kirschen und Zimt-Zucker

Allergene Stoffe: Milchzucker/Milcheiweiß
Zusatzstoffe: keine

Menü 2 Kraut und Rüben:

BIO-Thüringer Rostbratwurst mit **BIO**-Rahmwürsting und **BIO**-Kartoffeln

Allergene Stoffe: Sellerie, Milchzucker/Milcheiweiß
Zusatzstoffe: Antioxidationsmittel

Salat

Salate an der Salattheke

Allergene Stoffe Vinaigrette:
Senf, Sulfid
Zusatzstoffe: keine

Dessert

Frisches **BIO**-Obst

Allergene Stoffe: keine
Zusatzstoffe: keine

Donnerstag

Menü 1 Kraut und Rüben:

Vegan: **BIO**-Karotten mit **BIO**-Rote Beete, **BIO**-Steckrüben und **BIO**-Rosenkohl im Ofen gegart dazu geröstete Kürbiskerne
Allergene Stoffe: Sellerie
Zusatzstoffe: keine

Menü 2

BIO-Vollkornspaghetti in hausgemachter Sahne-Gemüesoße (**BIO**-Sahne, **BIO**-Gemüse) dazu geriebener Parmesan
Allergene Stoffe: Gluten (Weizen), Milchzucker/Milcheiweiß
Zusatzstoffe: keine

Salat

Salate an der Salattheke

Allergene Stoffe Vinaigrette:
Senf, Sulfid
Zusatzstoffe: keine

Dessert

BIO-Götterspeise Zitrone mit **BIO**-Sahnedeko

Allergene Stoffe: Milchzucker/Milcheiweiß
Zusatzstoffe: keine

Freitag

Menü 1

Vegan: Lahmacun zum Selbstbelegen mit Tomaten, **BIO**-Salatgurke, Weißkrautstreifen und hausgemachter Knoblauch-Kräutersoße
Allergene Stoffe: Gluten (Weizen), Soja
Zusatzstoffe: keine

Menü 2

BIO-Seelachssticks im Backteig mit **BIO**-Kartoffelpüree und **BIO**-Mischgemüse

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

Salat

Salate an der Salattheke

Allergene Stoffe Vinaigrette:
Senf, Sulfid
Zusatzstoffe: keine

Dessert

FSAS-Kokos-Tiramisu mit **BIO**-Kokosflocken

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

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

DE-ÖKO-006 **BIO**-Zutaten: Karotten, Paprika, Mais, Rindergeschnetzeltes, Reis, Joghurt, Weißkohl, Schupfnudeln, Putenbrust, Spirelli, Sahne, Erdbeerquark, Haferflocken, Kirschen, Milchreis, Bratwurst, Rahmwürsting, Kartoffeln, Obst, Rote Beete, Steckrüben, Rosenkohl, Vollkornspaghetti, Gemüse, Götterspeise, Salatgurke, Kartoffelpüree, Kokosflocken



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.