

Speisekarte KW 51

15.12.2025 – 19.12.2025

Täglich frisches Obst!

Montag

Dienstag

Mittwoch

Donnerstag

Freitag

Menü 1

BIO-Ravioli Ricotta-Spinat mit hausgemachter Bechamelsoße dazu geriebener **BIO**-Gouda und frische Kräuter

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

Menü 2

Thüringer Bratwurst mit Röstinchen und **BIO**-Rosenkohlgemüse

Allergene Stoffe: Sellerie
Zusatzstoffe: mit Antioxidationsmittel, Phosphat

Salat

Salate an der Salattheke

Allergene Stoffe Vinaigrette: Senf, Sulfit
Zusatzstoffe: keine

Dessert

Früchte-Müsli mit **BIO**-Joghurt

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

Menü 1

Dreierlei Knödel (Semmelknödel, **BIO**-Spinatknödel, Kartoffelknödel) auf **BIO**-Tomatenrahmsauce dazu geschmelzte Brösel

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

Menü 2

Cordon bleu vom Hähnchen mit Rahmsauce (**BIO**-Sahne), dazu **BIO**-Knöpfe und **BIO**-Mischgemüse (Karotte, Erbsen, Blumenkohl, Bohnen)

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

Salat

Salate an der Salattheke

Allergene Stoffe Vinaigrette: Senf, Sulfit
Zusatzstoffe: keine

Dessert

BIO-Vanillepudding mit Schokostreusel

Allergene Stoffe: Milchzucker/Milcheiweiß
Zusatzstoffe: keine

Menü 1

Knusprige Blumenkohl-Nuggets dazu **BIO**-Kartoffeln und Kräuterquark (**BIO**-Quark)

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

Menü 2

Chili con Carne vom **BIO**-Rinderhackfleisch, Kidneybohnen, **BIO**-Mais und Tomatenwürfeln dazu **BIO**-Brötchen

Allergene Stoffe: Gluten (Weizen)
Zusatzstoffe: keine

Salat

Salate an der Salattheke

Allergene Stoffe Vinaigrette: Senf, Sulfit
Zusatzstoffe: keine

Dessert

Apfel-Quark-Tiramisu mit **BIO**-Apfelmus, **BIO**-Quark und Löffelbiskuit

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

Menü 1

BIO-Pfannkuchen mit **BIO**-Vanillesoße und Zimt-Zucker

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

Menü 2

BIO-Flammkuchen Elsässer Art mit **BIO**-Schinkenwürfeln (Schwein), Frühlingzwiebeln, und **BIO**-Gouda aus dem Ofen

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

Salat

Salate an der Salattheke

Allergene Stoffe Vinaigrette: Senf, Sulfit
Zusatzstoffe: keine

Dessert

Frisches **BIO**-Obst

Allergene Stoffe: keine
Zusatzstoffe: keine

Menü 1

BIO-Vollkornspaghetti mit Pesto Genovese und Kirschtomaten dazu **BIO**-Parmesan gerieben

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

Menü 2

Kabeljaufilet mit **BIO**-Spinat, **BIO**-Kartoffeln und Limetten-Sahnesauce

Allergene Stoffe: Fisch, Milchzucker/Milcheiweiß
Zusatzstoffe: keine

Salat

Salate an der Salattheke

Allergene Stoffe Vinaigrette: Senf, Sulfit
Zusatzstoffe: keine

Dessert

Eisdessert

Allergene Stoffe: Milchzucker/Milcheiweiß
Zusatzstoffe: keine

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

DE-ÖKO-006 **BIO**-Zutaten: Ravioli, Gouda, Rosenkohl, Joghurt, Spinatknödel, Tomatenrahmsauce, Sahne, Knöpfe, Mischgemüse, Vanillepudding, Kartoffeln, Quark, Rinderhackfleisch, Mais, Brötchen, Apfelmus, Pfannkuchen, Vanillesoße, Flammkuchen, Schinken, Obst, Vollkornspaghetti, Parmesan, Spinat



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.