

## Speisekarte KW 51

15.12.2025 – 19.12.2025

Täglich frisches Obst!



Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag
<b>Menü 1</b> <b>BIO</b> -Ravioli Ricotta-Spinat mit hausgemachter Bechamelsoße dazu geriebener <b>BIO</b> -Gouda und frische Kräuter  Allergene Stoffe: Ei, Gluten (Weizen), Milhzucker/Milcheiweiß Zusatzstoffe: keine 	<b>Menü 1</b> Dreierlei Knödel (Semmelknödel, <b>BIO</b> -Spinatknödel, Kartoffelknödel) auf <b>BIO</b> -Tomatenrahmsoße dazu geschmolzene Brösel Allergene Stoffe: Ei, Gluten (Weizen), Milhzucker/Milcheiweiß Zusatzstoffe: keine 	<b>Menü 1</b> Knusprige Blumenkohl-Nuggets dazu <b>BIO</b> -Kartoffeln und Kräuterquark ( <b>BIO</b> -Quark)  Allergene Stoffe: Ei, Gluten (Weizen), Milhzucker/Milcheiweiß Zusatzstoffe: keine 	<b>Menü 1</b> <b>BIO</b> -Pfannkuchen mit <b>BIO</b> -Vanillesoße und Zimt-Zucker  Allergene Stoffe: Ei, Gluten (Weizen), Milhzucker/Milcheiweiß Zusatzstoffe: keine 	<b>Menü 1</b> <b>BIO</b> -Vollkornspaghetti mit Pesto Genovese und Kirschtomaten dazu <b>BIO</b> -Parmesan gerieben  Allergene Stoffe: Ei, Gluten (Weizen), Milhzucker/Milcheiweiß Zusatzstoffe: keine 
<b>Menü 2</b> Thüringer Bratwurst mit Röstinchchen und <b>BIO</b> -Rosenkohlgemüse  Allergene Stoffe: Sellerie Zusatzstoffe: mit Antioxidationsmittel, Phosphat	<b>Menü 2</b> Cordon bleu vom Hähnchen mit Rahmsoße ( <b>BIO</b> -Sahne), dazu <b>BIO</b> -Knöpfle und <b>BIO</b> -Mischgemüse (Karotte, Erbsen, Blumenkohl, Bohnen) Allergene Stoffe: Ei, Gluten (Weizen), Milhzucker/Milcheiweiß Zusatzstoffe: mit Antioxidationsmittel	<b>Menü 2</b> Chili con Carne vom <b>BIO</b> -Rinderhackfleisch, Kidneybohnen, <b>BIO</b> -Mais und Tomatenwürfeln dazu <b>BIO</b> -Brötchen Allergene Stoffe: Gluten (Weizen) Zusatzstoffe: keine	<b>Menü 2</b> <b>BIO</b> -Flammkuchen Elsässer Art mit <b>BIO</b> -Schinkenwürfeln (Schwein), Frühlingzwiebeln, und <b>BIO</b> -Gouda aus dem Ofen Allergene Stoffe: Gluten (Weizen), Milhzucker/Milcheiweiß Zusatzstoffe: mit Antioxidationsmittel 	<b>Menü 2</b> Kabeljaufilet mit <b>BIO</b> -Spinat, <b>BIO</b> -Kartoffeln und Limetten-Sahnesoße  Allergene Stoffe: Fisch, Milhzucker/Milcheiweiß Zusatzstoffe: keine 
<b>Salat</b> Salate an der Salattheke  Allergene Stoffe Vinaigrette: Senf, Sulfit Zusatzstoffe: keine 	<b>Salat</b> Salate an der Salattheke  Allergene Stoffe Vinaigrette: Senf, Sulfit Zusatzstoffe: keine 	<b>Salat</b> Salate an der Salattheke  Allergene Stoffe Vinaigrette: Senf, Sulfit Zusatzstoffe: keine 	<b>Salat</b> Salate an der Salattheke  Allergene Stoffe Vinaigrette: Senf, Sulfit Zusatzstoffe: keine 	<b>Salat</b> Salate an der Salattheke  Allergene Stoffe Vinaigrette: Senf, Sulfit Zusatzstoffe: keine 
<b>Dessert</b> Früchte-Müsli mit <b>BIO</b> -Joghurt  Allergene Stoffe Gluten (Weizen, Gerste, Hafer), Milhzucker/Milcheiweiß Zusatzstoffe: keine	<b>Dessert</b> <b>BIO</b> -Vanillepudding mit Schokostreusel Allergene Stoffe: Milhzucker/Milcheiweiß Zusatzstoffe: keine	<b>Dessert</b> Apfel-Quark-Tiramisu mit <b>BIO</b> -Apfelmus, <b>BIO</b> -Quark und Löffelbiskuit Allergene Stoffe: Ei, Gluten (Weizen), Milhzucker/Milcheiweiß Zusatzstoffe: keine	<b>Dessert</b> Frisches <b>BIO</b> -Obst  Allergene Stoffe: keine Zusatzstoffe: keine 	<b>Dessert</b> Eisdessert  Allergene Stoffe: Milhzucker/Milcheiweiß Zusatzstoffe: keine
<b>Zusätzlich jeden Tag</b> <b>allergenfreie Komponenten</b> <b>an Theke drei!</b>	DE-ÖKO-006 <b>BIO</b> -Zutaten: Ravioli, Gouda, Rosenkohl, Joghurt, Spinatknödel, Tomatenrahmsoße, Sahne, Knöpfle, 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.			
	<b>Schreibt uns eure Meinung:</b> <a href="mailto:meinung@panorama-catering.de">meinung@panorama-catering.de!</a> Änderungen vorbehalten.			