Einrichtung: Nelly Sachs Gymnasium

Die Speisepläne bitte an: speiseplan@dinner-catering.de senden
Tel. 02182/8862224







16.11.-20.11.2026	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag
Menü 1	Tortellini Tricolore(A3,GR,C) mit Hähnchenstreifen(15) in Kräutersauce(A3,G) dazu einen Mixsalat(J)	Schaschlik Gulasch(A3,G,15) mit Reis und Maissalat(J)	Spaghetti(A3,GR) mit Cheedar Sauce(A3,G,1) und Rinderhackfleisch(17) dazu Curry Weisskohlsalat(J)	Fisch Nuggets(A3,C,G,D,H,2,3) mit Drillingen und Salat der Saison mit Remouladendressing(G,C,2,3)	Kartoffel-Lauch Creme Suppe(A3,G) mit Geflügelwienerle(2,3,7,15) und Stangenbrot(A3)
Menü 2	Rührei(C,G) mit Rahmspinat(A3,G) und Kartoffeln	Dampfknödel(2,3,A3,C,G,GR) mit Fruchtfüllung dazu Vanille-Lebkuchen-Sauce(A3,G,C)	Cordon Bleu(A3,G,C,2,3,15) mit Spitzkohlgemüse(A3,G) und Kartoffelpüree(G)	Poulardengeschnetzeltes(A3,G,15) mit Fingermöhren "Natur" und Spätzle(A3,C)	Lasagne(A3,C,G,17,1) mit Blattsalat und rote Beerenvinaigrette(J)
Menü 3 (Vegetarisch)	Tortellini Tricolore(A3,GR,C) in Kräutersauce(A3,G) dazu einen Mixsalat(J)	Sojahack in Schaschliksauce(A3,C,F,2,3) mit Reis dazu Maissalat(J)	Erbsenbolognese(A3,G) mit Spaghetti(A3,GR) und Curry Weisskohlsalat(J)	Vegetarischer Brätling(A3,C,G,F,2,3) mit Drillingen dazu Salat der Saison mit Remouladendressing(G,C,2,3)	Kartoffel-Lauch Creme Suppe(A3,G) mit Stangenbrot(A3)
Menü 4	Frikadelle(2,3,7,16,A3,G,J) mit Lauchgemüse(A3,G) und Kartoffeln	Schweinebraten (A3,J,16) mit Kohlrabi (A3,G) und Salzkartoffeln	Krakauer(7,16) mit Spitzkohlgemüse(A3,G) und Kartoffelpüree(G)	Paniertes Schweineschnitzel(A3,C,G,16,2,3) mit Rahmsauce(A3,G) dazu Fingermöhren "Natur" und Spätzle(A3,C)	Bauernomelett(A3,C) mit Speck(16),Lauch,Kartoffeln und Champignons dazu Blattsalat mit Essig/Oel(J)
Salatteller			Bunter Salatteller mit einem Schnitzel(2,3,7,15,A3,C,G) und einer Zitronenecke		

Die Angebote/Komponenten mit dem DGE-Logo entsprechen dem „DGE-Qualitätsstandard für die Verpflegung in Kitas “ sowie dem „DGE- Qualitätsstandard für die Verpflegung in Schulen“ und wurden von der Deutschen Gesellschaft für Ernährung e. V. (DGE) als eine Menülinie zertifiziert.

Zusatzstoffe: 1) mit Farbstoff 2) mit Konservierungsstoff 3) mit Antioxidationsmittel 4) mit Geschmacksverstärker 5) geschwefelt 6) geschwärzt 7) mit Phospat 8) mit Milcheiweiß 9) koffeinhaltig 10) chininhaltig 11) mit Süßungsmittel und Zuckerarten 12) enthält eine Phenylalaninquelle 13) gewachst 14) mit Taurin 15) Geflügel 16) Schwein 17) Rind 18) Kalb 19) Wild 20)Lamm

Allergene: A) Glutenhaltiges Getreide**A1) Dinkel A2) Hafer**A3) Weizen**A4) Roggen**A5) Gerste**A6)Kamut**B) Krebstiere**C) Eier**D) Fische**F) Sojabohnen**G) Milch**(einschl. Laktose) E) Erdnüsse**H) Nüsse(Schalenfrüchte)** H2) Mandeln**H3)Haselnüsse**H4)Walnüsse**H5)Cashewnüsse**H6)Pekanüsse**H7)Paranüsse**H8)Pistazien**H9)Macadamianüsse** I) Sellerie** J) Senf** K) Sesamsamen** L) Schwefeldioxid & Sulphite** M) Lupinen** N) Weichtiere** GR) Grieß**

**** und daraus gewonnene Erzeugnisse**



Menü-Auswahl bitte bis spätestens Dienstag angeben, ansonsten wird Menü 3 geliefert

Rückstellmuster werden täglich erstellt (HACCP)

Kurzfristige Änderungen vorbehalten

Kalenderwoche: 47 KW