Einrichtung: Nelly Sachs Gymnasium

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







23.11.-27.11.2026	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag
Menü 1	Wikingertopf mit Karotten und Erbsen feinen Geflügel (2,3,15,A3,C,G) Bällchen dazu Kartoffelstampf	Hühnerfrikasse (15,A3,G) mit Spargel und Chamignon dazu Reis	Carbonara (A3,G,15) mit Spaghetti (A3,Gr) dazu Cole Slaw Salat (2,3,C,G)	Panierter Seefisch (2,3,A3,C,G,D,H) mit Drillingen dazu Salat der Saison mit Tiroler Dressing (2,3,C,G)	Erbseneintopf mit buntem Wurzelgemüse (I,J) und Geflügel Wienerle (2,3,7,15) in Scheiben dazu Ciabatta (A3)
Menü 2	Gefüllte Maultaschen (2,3,A3,C,Gr,I) in Ajvarsauce (A3,G) und Pulled Chicken (15) dazu Mix Salat (J)	Vanillegrießbrei (A3,Gr,G) mit Erdbeergrütze	Panierte Innenfilet (2,3,15,A3,C,G,H) mit Wirsinggemüse (A3,G) dazu Kartoffelpüree (G)	Rindergeschnetzeltes (A3,G,17) Rahmsauce dazu Apfel-Rotkohl und Kartoffelklöße	Riesenrösti mit Apfelmus (11)
Menü 3 (Vegetarisch)	Karotten - Pastinkaengemüse mit Sojahack (A3,C,F,G) dazu Kartoffelstampf	Vegetarisches Gemüsefrikasse (A3,G) mit Sojastreifen (2,3,A3,C,F) dazu Reis	Mediterane Gemüse Bolognese (A3) mit Spahgetti (A3,G) dazu Cole Slaw Salat (2,3,C,G)	Gebackener Gemüse Bagel (2,3,A3,C,G,I) mit Drillingen dazu Salat der Saison mit Tiroler Dressing (2,3,C,G)	Erbseneintopf mit buntem Wurzelgemüse (I,J) dazu Ciabatta (A3)
Menü 4	Kasseler Braten (16) mit Sauerkraut und Semmelknödel (2,3,A3,C,G)	Bratwurst (2,3,7,16) mit Kohlrabi (A3,G) dazu Kartoffeln	Schweinerückensteak (16)mit Kräuterbutter (G) dazu Wirsinggemüse (A3,G) und Salzkartoffeln	Schweinegulasch (16, A3) mit Apfel-Rotkohl und Kartoffelklöße	Schweinefiletspitzen in Champignonsauce (16,A3,G) dazu Spätzle (2,3,A3,C,G) und Brokkoli
Salatteller			Bunter Salatteller mit Thunfisch(D), Kapern und Ei (C)		

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: 48 KW