Einrichtung: Nelly Sachs Gymnasium

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






30.11.-04.12.2026	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag
Menü 1	Königsberger Klopse(2,3,7,15,C,A3) in KapernsauceA3,G) mit Drillingen und Roter Rübensalat(3)	Geflügelgeschnetzeltes in Früchtecurrysauce(15,J,A3,G) mit Julienne Gemüse(I) und Reis	Spiralnudeln(A3,Gr) mit Rinderbolognese(17,A3) dazu Sahne Krautsalat(G,C,2,3)	Gefülltes Fischfilet(A3,G,D,2,C,H) mit Kartoffeln dazu Endivien Salat mit Himbeer Dressing(J)	Tomatensuppe mit Fleischbällchen, Reis und Creme Fraiche(2,3,7,15,A3,G,C) dazu Ciabatta(A3)
Menü 2	gefüllte Nudelblüte(A3,Gr,C,2,3) in Spinat-Käsesauce(A3,G) dazu Maissalat(J)	Fischragout(A3,G,D) mit Gnocchi(C,G,A3) dazu Salat der Saison mit Joghurt Dressing(G,C,2,3)	Hähnchenbrust im Backteig(2,7,A3,C,15,G) mit Brokkoli "Natur" und Kartoffelpüree(G)	Hähnchenragout(A3,G) mit Rosenkohl und Spätzle(2,A3,C)	Sauerbraten Gulasch von der Poularde(15) mit Klösse und Apfelkompott(2)
Menü 3 (Vegetarisch)	Vegetarische Klopse(2,3,A3,C,F) Klopse in Kapernsauce(A3,G) mit Drillingen und Roter Rübensalat(3)	Gemüsecurry mit Soja-Hack in fruchtiger Sauce(A3,G,F,J,C,2,3) mit Reis	SpiralnudelnA3,Gr) mit Tofubolognese(A3,G,F,C) dazu Sahne Krautsalat(G,C,3,2)	Gemüsefrikadelle(A3,G,C,2,F) mit Kartoffeln dazu Endivien Salat mit Himbeer Dressing(J)	Tomatensuppe mit Reis, Baslikum und Creme Fraiche(A3,G) dazu Ciabatta(A3)
Menü 4	Schweinerückenbraten(16) in Rahmsauce(a3,G) mit Bay. Kraut und Semmelklösse(A3,C,G)	Pulled Pork(16,A3,J) mit Westerngemüse und Reis	Currywurstpfanne(2,3,7,16) mit Kartoffelpüree(G) und Krautsalat(G,C,2,3)	Hausgemachter Hackbraten(J,2,3,7,16,C,A3) in Senfsauce(A3,G) mit Speckrosenkohl und Spätzle(G,C,2)	Schweinegulasch(A3,G,16) mit Klössen und Apfelkompott(2)
Salatteller			Bunter Salatteller mit Fetakäse, Oliven und Zwiebeln		

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: 49 KW