Menükarte für die Schul- und Kindergartenverpflegung in der Woche vom:

Cellitinnen-Marienborn Catering

02.11.2026 **bis** **06.11.2026**



Qualitätsmanagement ISO 9001 www.dekra-siegel.de DEKRA zertifiziert

	Montag		Dienstag		Mittwoch		Donnerstag		Freitag	
	02.11.2026		03.11.2026		04.11.2026		05.11.2026		06.11.2026	
Menü 1	Hähnchenschnitzel mit Bratensauce, dazu Butterreis und frischer Blattsalat	30	Italienischer Gemüseeintopf mit Kartoffel-würfeln und eine Scheibe Baguette	30 31 5	gedünstes Fischfilet Tomate-Basilikum mit Salz-kartoffeln und frischer Blattsalat	30 5	Frischer Gemüse-Nudeltopf mit Gartengemüse und Geflügelwienerle	30 1,2,11	Rührei mit Butterkartoffeln und Rahmspinat	30,31 5
Angabe zur Kcal	430 kcal		450kcal		244 kcal		455 kcal		490 kcal	
Allergene	a1, i, j		a1, i, j		a1, d, g, i, j		a1, c, g, i		a1, c, g, i, j	
muslim. Variante										
Menü 2	Hirtentasche, gefüllt mit Spinat und Käse, Tomatensauce, Reis und Blattsalat	30,31	Pancakes mit Grießbrei und Rote Grütze	30,31	Vollkornnudeln mit Sahnesauce und buntem Butter-gemüse	30,31	Gemüsereispfanne mit Champignons und Tomaten, dazu Kräutersauce und Blattsalat	30,31 2	Buntes Gemüse-Kartoffelgratin und Blattsalat	30,31 5
Angabe zur Kcal	471 kcal		470 kcal		435 kcal		450 kcal		400 kcal	
Allergene	a1, c, g, i, j		a1, c, g		a1, c, g, i, j		a1, g, i, j		a1, c, g, i, j	
Dessert	Karamellpudding		Kirschquark		Schokopudding		Birnenquark		Erdbeerpudding	
Angabe zur Kcal	138 kcal		125 kcal		139 kcal		120 kcal		131 kcal	
Allergene	g		g		g		g		g	

Die Angaben über die Inhaltsstoffe in den Speisen beruhen auf den Informationen der Hersteller und der Lieferanten. Bitte beachten Sie auch, dass geringfügige Spuren Allergene Stoffe durch die Erzeugung, Transport und Lagerung von uns bezogener Rohstoffe und zuvor auf denselben Produktionsanlagen hergestellte Produkten nicht auszuschließen sind.

Änderungen vorbehalten