

# Speiseplan

KW 16, 15.04.2024 - 21.04.2024

Schrolls Catering GmbH  
Ludwig-Erhard-Str. 6  
64653 Lorsch  
  
Telefon 06251/702795  
Telefax 06251/7055652

info@schrolls-catering.de



Montag 15.04.2024	Dienstag 16.04.2024	Mittwoch 17.04.2024	Donnerstag 18.04.2024	Freitag 19.04.2024
Reis mit Putenrahmgeschnetzeltes Möhrensalat Milchpudding-Schoko (1,5% Fett) <small>d, e, l, m</small>		Bio Spirelli mit Rinderhaschee Eisbergsalat mit Kräuter - Dressing Bananenquark <small>a, a1, d, e, m</small>	Hähnchenbrust mit Bratensoße und Kartoffelpüree Gurkensalat <small>d, m</small>	
	Semmelknödel mit Kräutersahnesoße Rotebeetesalat Obst <small>n</small>	Bio Spirelli mit Bio Tomatensoße Eisbergsalat mit Kräuter - Dressing <small>a, a1, d, m</small>	Würzkartoffel mit Kräuter - Dip Gurkensalat <small>d, m</small>	Milchreis mit Zucker und Zimt <small>d, m</small>
Bio - Vollkornnudeln mit Erbsen-Basilikum Soße <small>a, a1, d, e, m</small>				



Bio-Produkte: Zutaten und Komponenten in Bio Qualität sind mit dem Zusatz '(Bio)' gekennzeichnet Wir verwenden keine Insekten und keine Lebensmittel sind gentechnisch verändert.

DE-ÖKO-007

Kennzeichnung: a=Glutenhaltiges Getreide, a1=Weizen, a2=Dinkel, a3=Roggen, b=Eier, d=Milch, e=Sellerie, i=Fisch, l=Senf, m=Schwefeldioxid und Sulphite



mit Geflügel



vegetarisch



mit Geflügel



mit Fisch



Die Angebote/Komponenten mit dem DGE-Logo entsprechen dem DGE-Standard 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.

## Kennzeichnungspflichtige Allergene und Zusatzstoffe 15.04.2024 - 21.04.2024

1=Farbstoff, 2=Konservierungsmittel, 3=Antioxidationsmittel, 4=Geschmacksverstärker, 5=geschwefelt, 6=geschwärzt, 7=gewachst, 8=Phosphat, 9=Süßungsmittel, 10=Phenylalaninquelle, 11=verzehrabführend, 12=gentechnisch verändert, a=Glutenhaltiges Getreide, b=Eier, c=Erdnüsse, d=Milch, e=Sellerie, f=Sesam, g=Lupine, h=Krebstiere, i=Fisch, j=Soja, k=Schalenfrüchte, l=Senf, m=Schwefeldioxid und Sulphite, n=Weichtiere, a1=Weizen, a2=Dinkel, a3=Roggen, a4=Hafer, a5=Kamut, a6=Gerste, k1=Mandeln, k2=Haselnüsse, k3=Walnüsse, k4=Kaschunüsse, k5=Pecanüsse, k6=Paranüsse, k7=Pistazien, k8=Macadamianüsse, k9=Queenslandnüsse

15.04.2024, Menü 1, Reis mit Putenrahmgeschnetzeltes Möhrensalat Milchpudding-Schoko (1,5% Fett) \* Milchpudding-Schoko (1,5% Fett): d \* Möhrensalat: m \* Putenrahmgeschnetzeltes: d,e,l \* Reis: keine

15.04.2024, Menü 2, Kartoffelsuppe mit Brötchen Möhrensalat Milchpudding-Schoko (1,5% Fett) \* Brötchen: a,a1,a2,a3 \* Kartoffelsuppe: e \* Milchpudding-Schoko (1,5% Fett): d \* Möhrensalat: m

15.04.2024, Menü 3, Bio - Vollkornnudeln mit Erbsen-Basilikum Soße Möhrensalat Obst \* Bio - Vollkornnudeln: a,a1 \* Erbsen-Basilikum Soße: d,e \* Möhrensalat: m \* Obst: keine (austauschbar: Milchpudding-Schoko (1,5% Fett): d)

16.04.2024, Menü 1, Gemüseaultaschen mit Karottensahnesoße Rotebeetesalat Mandarinenquark - Dessert \* Gemüseaultaschen: a,b,d,e \* Karottensahnesoße: d \* Mandarinenquark - Dessert: d \* Rote Beetesalat: keine

16.04.2024, Menü 2, Semmelknödel mit Kräutersahnesoße Rotebeetesalat Obst \* Kräutersahnesoße: d,e \* Obst: keine (austauschbar: Mandarinenquark - Dessert: d) \* Rote Beetesalat: keine \* Semmelknödel: a,a1,b,d

17.04.2024, Menü 1, Bio Spirelli mit Rinderhaschee Eisbergsalat mit Kräuter - Dressing Bananenquark \* Bananenquark: d \* Eisbergsalat mit Kräuter - Dressing: d,m \* Rinderhaschee: e \* Spirelli (Bio): a,a1

17.04.2024, Menü 2, Bio Spirelli mit Bio Tomatensoße Eisbergsalat mit Kräuter - Dressing Obst \* Bio - Tomatensoße: keine \* Eisbergsalat mit Kräuter - Dressing: d,m \* Obst: keine (austauschbar: Bananenquark: d) \* Spirelli (Bio): a,a1

18.04.2024, Menü 1, Hähnchenbrust mit Bratensoße und Kartoffelpüree Gurkensalat Kokos-Quarkcreme \* Bratensoße: keine \* Gurkensalat: m \* Hähnchenbrust: keine \* Kartoffelpüree: d \* Kokos-Quarkcreme: d

18.04.2024, Menü 2, Würzkartoffel mit Kräuter - Dip Gurkensalat Kokos-Quarkcreme \* Gurkensalat: m \* Kokos-Quarkcreme: d \* Kräuter - Dip: d \* Würzkartoffel: keine

19.04.2024, Menü 1, MSC Kutterfrikadellen (Alaska-Seelachs) mit Kartoffeln und Dillsoße Tomatensalat Obst \* Dillsoße: d,e \* Kartoffeln: keine \* Kutterfrikadelle: a,d,i,l \* Obst: keine (austauschbar: Natur Joghurt (1,5% Fett) mit Schoko Müsli: a,a1,d) \* Tomatensalat: m

19.04.2024, Menü 2, Milchreis mit Zucker und Zimt Tomatensalat Obst \* Milchreis: d \* Obst: keine (austauschbar: Natur Joghurt (1,5% Fett) mit Schoko Müsli: a,a1,d) \* Tomatensalat: m (austauschbar: Flädlesuppe V: a,b,d,e) \* Zucker und Zimt: keine

19.04.2024, Menü 3, Kartoffeln mit Rahmspinat und Ei Tomatensalat Natur Joghurt (1,5% Fett) mit Schoko Müsli \* Ei: b \* Kartoffeln Haupt: keine \* Natur Joghurt (1,5% Fett) mit Schoko Müsli: a,a1,d \* Rahmspinat: d \* Tomatensalat: m