

Speisekarte KW 05

27.01.2025 –31.01.2025



Montag

Dienstag

Mittwoch

Donnerstag

Freitag

Menü 1

Hausgemachtes Hähnchencurry mit Chinagemüse und Kokosmilch verfeinert dazu **BIO-Basmatireis**

Allergene Stoffe: Soja  
Zusatzstoffe: keine

Menü 2

Blumenkohl überbacken mit Bechamelsauce und **BIO-Gouda** dazu Petersilienkartoffeln

Allergene Stoffe: Milchzucker/Milcheiweiß  
Zusatzstoffe: keine

Salat

Salate an der Salattheke

Allergene Stoffe Vinaigrette:  
Senf, Sulfit  
Zusatzstoffe: keine

Dessert

Hausgemachter Mandarinenquark (**BIO-Quark**) mit Schokostreuseln

Allergene Stoffe: Milchzucker/Milcheiweiß  
Zusatzstoffe: keine

Menü 1

Nürnberger Bratwürste (Schwein) mit hausgemachter Bratensoße, Kartoffelpüree (**BIO-Milch**) und Sauerkraut

Allergene Stoffe: Sellerie, Milchzucker/Milcheiweiß  
Zusatzstoffe: mit Antioxidationsmittel

Menü 2

In **BIO-Rapsöl** gebratene Schupfnudeln mit Sauerkraut und hausgemachter Bratensoße

Allergene Stoffe: Ei, Gluten (Weizen), Sellerie  
Zusatzstoffe: keine

Salat

Salate an der Salattheke

Allergene Stoffe Vinaigrette:  
Senf, Sulfit  
Zusatzstoffe: keine

Dessert

Schokomüsli (**BIO-Joghurt**)

Allergene Stoffe: Gluten (Weizen, Gerste, Hafer), Milchzucker/Milcheiweiß  
Zusatzstoffe: keine

Menü 1

Rinderroulade Hausfrauen Art (mit Zwiebel, Gurke und Speck gefüllt) in hausgemachter Bratensoße dazu Knöpfe vom Auhof und **BIO-Rosenkohl**

Allergene Stoffe: Ei, Gluten (Weizen), Senf, Sellerie  
Zusatzstoffe: mit Antioxidationsmittel, Konservierungsstoff

Menü 2

**BIO-Vollkornnudeln** mit hausgemachter Linsenbolognese dazu geriebener Parmesan

Allergene Stoffe: Ei, Gluten (Weizen), Sellerie, Milchzucker/Milcheiweiß  
Zusatzstoffe: keine

Salat

Salate an der Salattheke

Allergene Stoffe Vinaigrette:  
Senf, Sulfit  
Zusatzstoffe: keine

Dessert

Hausgemachter Apfelcrumble

Allergene Stoffe: Gluten (Weizen), Milchzucker/Milcheiweiß  
Zusatzstoffe: keine

Menü 1

Mac'n'cheese: Hörnchennudeln in Käsesahnesoße (**BIO-Sahne** und Cheddarkäse) dazu frischer Schnittlauch

Allergene Stoffe: Ei, Gluten (Weizen), Milchzucker/Milcheiweiß  
Zusatzstoffe: mit Farbstoff

Menü 2

Knusprige Kartoffelpuffer frisch aus der Pfanne mit **BIO-Apfelmus** und Zimt-Zucker

Allergene Stoffe: Ei, Gluten (Weizen)  
Zusatzstoffe: keine

Salat

Salate an der Salattheke

Allergene Stoffe Vinaigrette:  
Senf, Sulfit  
Zusatzstoffe: keine

Dessert

Frisches **BIO-Obst**

Allergene Stoffe: keine  
Zusatzstoffe: keine

Menü 1

Gedünstetes Lachsfilet mit hausgemachter Sahnesoße (**BIO-Sahne**) dazu grüne Nudeln von der Manufaktur Specht  
Allergene Stoffe: Ei, Fisch, Gluten (Weizen), Milchzucker/Milcheiweiß  
Zusatzstoffe: keine

Menü 2

Pommes Twister mit Sour cream und Farmersalat

Allergene Stoffe: Gluten (Weizen), Sellerie, Milchzucker/Milcheiweiß  
Zusatzstoffe: keine

Salat

Salate an der Salattheke

Allergene Stoffe Vinaigrette:  
Senf, Sulfit  
Zusatzstoffe: keine

Dessert

Panna Cotta mit Himbeertopping

Allergene Stoffe: Milchzucker/Milcheiweiß  
Zusatzstoffe: keine

Änderungen vorbehalten.

DE-ÖKO-006



Fisch mit diesem Zeichen stammt aus einer Fischerei, die unabhängig nach den Richtlinien des MSC für eine beispielhafte und nachhaltige Fischerei zertifiziert wurde  
MSC-Zertifizierungsnummer MSC-C-53338

Die Angebote mit dem Schule+Essen=Note1-Logo entsprechen dem „Qualitätsstandard für die Verpflegung in Schulen“ und wurden von der Deutschen Gesellschaft für Ernährung e.V. (DGE) als eine Menülinie zertifiziert.

Zusätzlich jeden Tag **allergenfreie** Komponenten an **Theke drei!**



Schreibt uns eure Meinung: [meinung@panorama-catering.de](mailto:meinung@panorama-catering.de)