

Speisekarte KW 11

10.03.2025 – 14.03.2025

Täglich frisches Obst!



Montag

Dienstag

Mittwoch

Donnerstag

Freitag

Menü 1

Chili sin Carne mit
Kidneybohnen, **BIO**-Mais und
Tomatenwürfeln dazu Naturreis

Allergene Stoffe: keine
Zusatzstoffe: keine



Menü 2

Tortellini vegetarisch mit
Pilzrahmsauce (**BIO**-Sahne) dazu
geriebener Parmesan

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

Salat

Salate an der Salattheke

Allergene Stoffe Vinaigrette:
Senf, Sulfit
Zusatzstoffe: keine



Dessert

Vanillemosse mit
Schokostreuseln garniert

Allergene Stoffe: Milchzucker/Milcheiweiß
Zusatzstoffe: keine

Menü 1

Geschmorter Rinderbraten in
hausgemachter Soße mit
Kartoffelknödel und **BIO**-
Karotten

Allergene Stoffe: Ei, Sellerie
Zusatzstoffe: keine

**Menü 2 Wunschmenü Team Achim
Schweizer-Seidel**

Hausgemachte
Kartoffelcremesuppe (**BIO**-
Sahne) dazu ein Brötchen

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

Salat

Salate an der Salattheke

Allergene Stoffe Vinaigrette:
Senf, Sulfit
Zusatzstoffe: keine

**Dessert Wunschdessert Team Anja
Günther**

Götterspeise rot und grün

Allergene Stoffe: keine
Zusatzstoffe: mit Farbstoff

**Menü 1 Wunschmenü Team Anja
Günther**

Knusprige Dino-Nuggets
(Geflügel) frisch aus dem Ofen
mit **BIO**-Pommes frites

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

Menü 2

Hausgemachte Arme Ritter:
Vollkorntoast in süßer Eiernmilch
gebraten (**BIO**-Milch) dazu
BIO-Apfelmus und Zimt-Zucker

Allergene Stoffe: Ei, Gluten (Weizen),
Milchzucker/Milcheiweiß
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 Wunschmenü Team Achim
Schweizer-Seidel / Ruth Löwenkamp**

Cordon bleu vom Schwein mit
Spätzle (Auhof) und **BIO**-
Gemüse (Karotte, Erbsen,
Blumenkohl, grüne Bohnen)
Allergene Stoffe: Ei, Gluten (Weizen),
Sellerie, Milchzucker/Milcheiweiß
Zusatzstoffe: mit Antioxidationsmittel,
Konservierungsstoff, Phosphat

Menü 2

Gemüsefrikadellen mit **BIO**-
Dinkel-Spirelli vom Specht mit
hausgemachter Tomatensoße

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

Salat

Salate an der Salattheke

Allergene Stoffe Vinaigrette:
Senf, Sulfit
Zusatzstoffe: keine

Dessert

Hausgemachter Kirschquark
(**BIO**-Quark)

Allergene Stoffe: Milchzucker/Milcheiweiß
Zusatzstoffe: keine

Menü 1 |

Kabeljaufilet in Limetten-
Petersilienpanade mit
hausgemachter Remoulade
und Kartoffel-Gurkensalat (**BIO**-
Gurken)

Allergene Stoffe: Ei, Fisch, Senf,
Milchzucker/Milcheiweiß
Zusatzstoffe: keine

**Menü 2 Wunschmenü Team Achim
Schweizer-Seidel**

Vegetarische Frühlingsrolle mit
BIO-Basmatireis und Curry-
Kokossoße

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

Salat

Salate an der Salattheke

Allergene Stoffe Vinaigrette:
Senf, Sulfit
Zusatzstoffe: keine

Dessert

Ein Stück Zitronenkuchen

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

Änderungen vorbehalten.

DE-ÖKO-006



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
allergenefreie Komponenten
an **Theke drei!**



Schreibt uns eure Meinung:
meinung@panorama-
catering.de!