Young Food Schlemmer
Kruck Schlemmer Service GmbH
Telefon: 0221/53 99 57 88
Fax: 0221/53 99 48 66
E-Mail: info@schlemmerservice.de
Webseite: www.schlemmerservice.de

EISBÄREN, WALE TIGER EULEN

F1, F4, F7, F8

Speiseplan vom 02.03.2026 bis 06.03.2026 KW10

	Montag 02.03.2026	Dienstag 03.03.2026	Mittwoch 04.03.2026	Donnerstag 05.03.2026	Freitag 06.03.2026
Menü 1	Karotten-Mix aus gelben und orangenen Möhrenscheiben in Béchamel-Sauce [ML, GG, WZ / kcal: 24] Langkornreis [kcal: 101]	Pasta [GG, WZ / kcal: 117] Grünes Pesto mit Spinat "kalt" [EI, ML / kcal: 26] Blumenkohl-Mais-Salat in Joghurt-Dressing [GG, WZ, EI, SE, ML, SU / 2 / kcal: 57]	Schwenkkartoffeln [SE / kcal: 91] Schnittlauch-Dip [ML, GG, WZ, EI, SE / kcal: 144] Möhrensalat in Essig-Öl-Dressing [SE / kcal: 48]	Linseneintopf mit Bio-Kartoffelwürfeln, Möhren, Sellerie, Lauch und Bio-Leinsamen [SL, GG, WZ / kcal: 56] Eine Scheibe Vollkorntoast [GG, WZ / kcal: 250]	Ravioli mit Spinat-Käse-Füllung in Tomatensauce [GG, WZ, ML / kcal: 162] Mischsalat mit Endivien, Karotten- und Weißkohlstreifen [kcal: 11] Himbeer-Dressing [SE / kcal: 54]
Menü 2	Nudel-Brokkoli-Auflauf mit Mozzarella überbacken [GG, WZ, ML, EI / kcal: 148] Mais "natur" [kcal: 109]	Geflügelfrikadelle in [EI, GG, GE, WZ, SL, SE / 7 / kcal: 231] Bratensauce [GG, WZ, SU / 12 / kcal: 33] Salzkartoffeln [kcal: 73] Erbsen und Möhren "natur" [kcal: 55]	Lachswürfel in Curry-Paprikasauce [FI, GG, WZ, ML, SE / 7 / kcal: 82] Vollkornreis [kcal: 106] Brechbohnen "natur" [kcal: 33]	Spätzle [GG, WZ, EI / kcal: 138] Champignonragout [GG, WZ, SU, ML / 12 / kcal: 15] Blattsalat [kcal: 11] Preiselbeer-Joghurt-Dressing [GG, WZ, EI, SE, ML, SU / 2 / kcal: 102]	3 Eierpfannkuchen [GG, WZ, EI, ML / kcal: 189] Apfelkompott "kalt" [2 / kcal: 68]
Dessert 1	Erdbeerquark [ML / kcal: 105]	Frischobst [kcal: 61]	Mandarinen-Kokos-Joghurt [ML / kcal: 81]	Frischobst [kcal: 61]	Möhrensticks [kcal: 32]

Allergenkennzeichnung nach VO (EU) 1169/2011 enthält: GG Gluten* (WZ Weizen*, RO Roggen*, GE Gerste*, DI Dinkel*, HF Hafer*, KA Kamut*, HY Hybridstämme*), KT Krebstiere*, EI Ei*, FI Fisch*, EN Erdnüsse*, SO Soja*, ML Milch einschließlich Laktose*, SF Schalenfrüchte* (MA Mandel*, HN Haselnuss*, WN Walnuss*, KN Cashewnuss*, PC Pekannuss*, PA Paranuss*, PI Pistazien*, MQ Macadamia- oder Queenslandnuss*), SL Sellerie*, SE Senf*, SM Sesam*, SU Schwefeldioxid und/oder Sulfite*, LU Lupinen*, WT Weichtiere* (*und daraus gewonnene Erzeugnisse). Betriebsbedingt können Spuren enthalten sein. Zusatzstoffkennzeichnung nach LMZDV: 1 „mit Konservierungsstoff", 2 „mit Antioxidationsmittel", 3 „mit Geschmacksverstärker", 4 „mit Süßungsmittel(n)", 7 „mit (einer) Zuckerart(en) und Süßungsmittel(n), 10 „enthält eine Phenylalaninquelle", 11 „kann bei übermäßigem Verzehr abführend wirken", 12 „mit Farbstoff", 14 „gewachst", 15 „geschwärzt", 16 „mit Phosphat", 32 „mit Nitritpökelsalz", 33 „mit Nitrat", 34 „mit Nitritpökelsalz und Nitrat", 53-70 „enthält Tafelsüße auf Grundlage von ..." (Angabe der Tafelsüße durch Tafelsüße-Aushang).

Kurzfristige Änderungen des Speiseplans vorbehalten. **kcal-Angaben beziehen sich auf die durchschnittlichen Nährwerte pro 100 g und sind als Orientierungshilfe zu verstehen.**

Die Menülinien 1 und 2 mit dem DGE-Logo entsprechen in Verbindung mit dem Dessert 1 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. zertifiziert.

"natur" = naturbelassenes Gemüse, in seinem natürlichen Zustand belassen

vegetarisch
mit Geflügelfleisch
mit Rindfleisch
mit Fisch
Kaltgericht
Aktionsmenü

Dino, Hunde, Tiger, Wale

Kruck Schlemmer Service GmbH
Telefon: 0221/53 99 57 88
Fax: 0221/53 99 48 66
E-Mail: info@schlemmerservice.de
Webseite: www.schlemmerservice.de

Speiseplan vom 09.03.2026 bis 13.03.2026 KW11

	Montag 09.03.2026	Dienstag 10.03.2026	Mittwoch 11.03.2026	Donnerstag 12.03.2026	Freitag 13.03.2026
Menü 1	Kartoffelcremesuppe mit Möhren, Sellerie, Lauch und Bio-Leinsamen [SL, ML, GG, WZ / kcal: 52] Fladenbrot [GG, SM, WZ / kcal: 233]	Gemüseschnitzel [GG, WZ, HF, DI / kcal: 191] Kartoffelpüree [ML / 2 / kcal: 13] Rahmspinat [ML, GG, WZ / kcal: 68]	Süßkartoffel-Ananas-Curry mit gelben Linsen [ML, GG, WZ, SE / kcal: 124] Pasta [GG, WZ / kcal: 117] Weißkohlsalat in Joghurt-Dressing [GG, WZ, EI, SE, ML, SU / 2 / kcal: 50]	Milchreis [ML / kcal: 91] Mangokompott "kalt" [kcal: 86]	"Chili sin carne" mit Soja-Hack, Mais, Kidneybohnen, Bio-Tomaten und Zwiebeln [GG, GE, SO, WZ, SE / kcal: 66] Vollkorn-Pasta [GG, WZ / kcal: 114]
Menü 2	Seelachs im Backteig [GG, WZ, FI / kcal: 195] Langkornreis [kcal: 101] Erbsen in Rahmsauce [ML, GG, WZ / kcal: 64]	Asia-Pfanne mit Sesamnudeln, Erbsen, Möhren und Sojasauce [GG, WZ, SO, SM / kcal: 139] Süß-saure-Sauce "kalt" [SU, GG, WZ, SE / 7, 2 / kcal: 79]	Käse-Lauch-Suppe mit Rinderhackfleisch [ML, GG, WZ / 12 / kcal: 72] Eine Scheibe Vollkorntoast [GG, WZ / kcal: 250]	Makkaroni [GG, WZ / kcal: 118] Tomatensauce [GG, WZ / kcal: 33] Blattsalat [kcal: 11] Essig-Öl-Dressing [SE / kcal: 69]	Kartoffelgratin mit Gouda überbacken [ML, EI, GG, WZ / kcal: 112] Chinakohlsalat [kcal: 24] Joghurt-Kräuter-Dressing [GG, WZ, EI, SE, ML, SU / 2 / kcal: 89]
Dessert 1	Schokopudding [ML / kcal: 115]	Frischobst [kcal: 61]	Frischobst [kcal: 61]	Möhrensticks [kcal: 32]	Granatapfel-Bananen-Quark [ML / 2 / kcal: 103]

Allergenkennzeichnung nach VO (EU) 1169/2011 enthält: GG Gluten* (WZ Weizen*, RO Roggen*, GE Gerste*, DI Dinkel*, HF Hafer*, KA Kamut*, HY Hybridstämme*), KT Krebstiere*, EI Ei*, FI Fisch*, EN Erdnüsse*, SO Soja*, ML Milch einschließlich Laktose*, SF Schalenfrüchte* (MA Mandel*, HN Haselnuss*, WN Walnuss*, KN Cashewnuss*, PC Pekannuss*, PA Paranuss*, PI Pistazien*, MQ Macadamia- oder Queenslandnuss*), SL Sellerie*, SE Senf*, SM Sesam*, SU Schwefeldioxid und/oder Sulfite*, LU Lupinen*, WT Weichtiere* (*und daraus gewonnene Erzeugnisse). Betriebsbedingt können Spuren enthalten sein. Zusatzstoffkennzeichnung nach LMZDV: 1 „mit Konservierungsstoff", 2 „mit Antioxidationsmittel", 3 „mit Geschmacksverstärker", 4 „mit Süßungsmittel(n)", 7 „mit (einer) Zuckerart(en) und Süßungsmittel(n), 10 „enthält eine Phenylalaninquelle", 11 „kann bei übermäßigem Verzehr abführend wirken", 12 „mit Farbstoff", 14 „gewachst", 15 „geschwärzt", 16 „mit Phosphat", 32 „mit Nitritpökelsalz", 33 „mit Nitrat", 34 „mit Nitritpökelsalz und Nitrat", 53-70 „enthält Tafelsüße auf Grundlage von ..." (Angabe der Tafelsüße durch Tafelsüße-Aushang).

Kurzfristige Änderungen des Speiseplans vorbehalten. **kcal-Angaben beziehen sich auf die durchschnittlichen Nährwerte pro 100 g und sind als Orientierungshilfe zu verstehen.**

Die Menülinien 1 und 2 mit dem DGE-Logo entsprechen in Verbindung mit dem Dessert 1 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. zertifiziert.

"natur" = naturbelassenes Gemüse, in seinem natürlichen Zustand belassen

vegetarisch	mit Geflügelfleisch
mit Rindfleisch	mit Fisch
Kaltgericht	Aktionsmenü