

Speiseplan









KW 15, 08.04.2024 - 14.04.2024

Schrolls Catering GmbH
Ludwig-Erhard-Str. 6
64653 Lorsch

Telefon 06251/702795
Telefax 06251/7055652

info@schrolls-catering.de






Montag 08.04.2024	Dienstag 09.04.2024	Mittwoch 10.04.2024	Donnerstag 11.04.2024	Freitag 12.04.2024
 Hühnerfrikassee mit Reis  Gemischte Rohkost (Paprika, Gurke, Karotte) Obst d, e		 Hähnchencurry mit Reis Eisbergsalat mit Kartoffel - Dressing Obst d, e, l, m		
 Knöpfle mit Kräutersahnesoße	 Basilikumknödel mit Ratatouille (Tomate, Paprika, Zucchini) Möhrensalat Fruchtyoghurt (Erdbeer) a, a1, b, d, m	 Kichererbsencurry mit Vollkornreis Karotten- Sticks a, e	 Kartoffelgratin mit 3 Käse Tomaten- Maissalat Grießpudding a, a1, b, d, m	 Bio Vollkornnudel mit Bio Tomatensauce a, a1, m




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

DE-ÖKO-007

Kennzeichnung: a=Glutenhaltiges Getreide, a1=Weizen, a3=Roggen, b=Eier, d=Milch, e=Sellerie, j=Soja, l=Senf, m=Schwefeldioxid und Sulphite

 mit Geflügel  vegetarisch  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 08.04.2024 - 14.04.2024

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

08.04.2024, Menü 1, Hühnerfrikassee mit Reis Gemischte Rohkost (Paprika,Gurke, Karotte) Obst * Gemischte Rohkost (Paprika,Gurke, Karotte): keine (austauschbar: Krautsalat: m) * Hühnerfrikassee: d,e * Obst: keine (austauschbar: BIO Milchreis-Dessert: d) * Reis: keine

08.04.2024, Menü 2, Knöpfe mit Kräutersahnesoße Krautsalat BIO Milchreis-Dessert * BIO Milchreis-Dessert: d * Knöpfe: a,a1,b * Kräutersahnesoße: d,e * Krautsalat: m

09.04.2024, Menü 1, Pichelsteiner Gemüseintopf (Karotte,Sellerie,Lauch,Wirsing)mit Vollkornbrötchen Möhrensalat Obst * Möhrensalat: m * Obst: keine (austauschbar: Fruchtojoghurt (Erdbeer): d) * Pichelsteiner Gemüseintopf: e * Vollkornbrötchen: a,a1,a3,j

09.04.2024, Menü 2, Basilikumknödel mit Ratatouille (Tomate,Paprika,Zucchini) Möhrensalat Fruchtojoghurt (Erdbeer) * Basilikumknödel (75gr): a,a1,b,d * Fruchtojoghurt (Erdbeer): d * Möhrensalat: m * Ratatouille: keine

10.04.2024, Menü 1, Hähnchencurry mit Reis Eisbergsalat mit Kartoffel - Dressing Obst * Eisbergsalat mit Kartoffel - Dressing: l,m * Hähnchencurry: d,e * Obst: keine (austauschbar: Vanillejoghurt zuckerreduziert 1,5 % Fett: d) * Reis: keine

10.04.2024, Menü 2, Kichererbsencurry mit Vollkornreis Karotten- Sticks Vanillejoghurt zuckerreduziert 1,5 % Fett * Karotten- Sticks: keine (austauschbar: Eisbergsalat mit Kartoffel - Dressing: l,m) * Kichererbsen Curry: d,e * Vanillejoghurt zuckerreduziert 1,5 % Fett: d * Vollkornreis: keine

11.04.2024, Menü 1, Kürbis-Falafel mit Kartoffelpüree und Aioli Tomaten- Maissalat Grießpudding * Aioli: b,d,l * Grießpudding: a,a1,d * Kartoffelpüree: d * Kürbis-Falafel: keine * Tomaten- Maissalat: m

11.04.2024, Menü 2, Kartoffelgratin mit 3 Käse Tomaten- Maissalat Grießpudding * Grießpudding: a,a1,d * Kartoffelgratin mit 3 Käse: b,d * Tomaten- Maissalat: m

11.04.2024, Menü 3, Bulgur-Risotto mit Erbsen (Bio) Tomatenecken Obst * Bulgur-Risotto mit Erbsen (Bio): a,a1,d * Obst: keine (austauschbar: Grießpudding: a,a1,d) * Tomatenecken: keine (austauschbar: Tomaten- Maissalat: m)

12.04.2024, Menü 1, MSC Wildlachswürfel in Gemüse-Dillssoße (Karotte, Lauch, Sellerie) mit Kartoffeln Gurkensalat Obst * Gurkensalat: m * Kartoffeln: keine * Obst: keine * Wildlachswürfel mit Gemüse-Dillssoße: d,e

12.04.2024, Menü 2, Bio Vollkornnudel mit Bio Tomatensoße Gurkensalat Obst * Bio - Vollkornnudeln: a,a1 * Gurkensalat: m * Obst: keine * Tomatensoße: keine