



Sommerferien

vom 20.06.
bis 31.07.2024

- | | | | | |
|-------|----|--|---|--|
| 1 | MO | | Gelber Erbseneintopf mit Karotten, Kartoffeln und einem Wiener Würstchen, dazu eine Scheibe Vollkornbrot und Frischobst ^{A1,A2,A3,I,2,4,6} 478 kcal | |
| 2 | DI | | Vorsuppe: Brokkolicremesuppe ^{A1,G,L,4,6}
Hefeklöße mit heißen Heidelbeeren ^{A1,C,G} 452 kcal | |
| 3 | MI | | Pan. Jägerschnitzel mit Nudeln und Tomatensoße, dazu Gurkensalat ^{A1,C,2} 676 kcal | |
| 4 | DO | | Pan. Fischstäbchen aus Alaska-Seelachs in Puffreis-Panade mit Rahmspinat und Kartoffelpüree, dazu Frischobst ^{A1,A2,A3,A4,C,D,G,J,L,4,6} 413 kcal | |
| 5 | FR | | Gemüse-Knusperbagel (Blumenkohl, Karotten, Erbsen, Brokkoli) mit Kräutersoße und Dampfkartoffeln, dazu Möhren-Apfelsalat ^{A1,A5,G,I} 356 kcal | |
| <hr/> | | | | |
| 8 | MO | | ABC-Nudelsuppe mit Karotten, Erbsen, Blumenkohl und Hühnerfleisch, dazu ein Brötchen und Erdbeerpudding ^{A1,A3,C,F,G,I,I} 397 kcal | |
| 9 | DI | | Gebr. Hoki-Fischfilet mit Dillsoße und Vollkornreis, dazu Tomatensalat ^{A1,D,G,I,J} 435 kcal | |
| 10 | MI | | Vorsuppe: Gemüsecremesuppe ^{A1,G,I}
Quarkkeulchen mit Vanillesoße und Apfelmus ^{A1,C,G,L,2,4,6} 592 kcal | |
| 11 | DO | | Hackbraten mit Bratensoße, Brokkoligemüse und Kartoffelpüree, dazu Frischobst ^{A1,G,J,L,I,4,6} 494 kcal | |
| 12 | FR | | Buntes Eierragout (Erbsen, Möhren) mit Dampfkartoffeln, dazu Frischobst ^{A1,C,G} 470 kcal | |
| <hr/> | | | | |
| 15 | MO | | Nudeln mit buntem Tomaten-Gemüsetopf (Karotten, Erbsen, Mais), dazu Frischobst ^{A1,C} 499 kcal | |
| 16 | DI | | Lachs in Knusperpanade mit Zitronen-Buttersoße und Kartoffelpüree, dazu Gurkensalat ^{A1,D,G,I,J,L,4,6} 422 kcal | |
| 17 | MI | | Pan. Blumenkohl-Käsestern mit Soße holländischer Art und Dampfkartoffeln, dazu Rotkrautsalat ^{A1,G} 397 kcal | |
| 18 | DO | | Krautgulasch mit Serviettenknödelscheiben, dazu Frischobst ^{A1,C,G,J} 661 kcal | |
| 19 | FR | | Kohlrabi-Eintopf mit Kartoffeln, Karotten und Rindfleisch, dazu eine Scheibe Vollkornbrot und Milchreis mit Schokosoße ^{A1,A2,A3,G,I,L,4,6} 328 kcal | |
| <hr/> | | | | |
| 22 | MO | | Fischragout (Alaska-Seelachs, Brokkoli, Möhren, Blumenkohl) mit gelbem Reis (Kurkuma), dazu Eisbergsalat mit Dressing ^{A1,D,G,I,J} 553 kcal | |
| 23 | DI | | Vorsuppe: Zucchini-cremesuppe ^{A1,G,I}
Eierkuchen mit Apfelkompott ^{A1,C,G,6} 494 kcal | |
| 24 | MI | | Nudeln mit Wurstgulasch, dazu Möhrensalat und Frischobst ^{A1,C,2,4,6} 694 kcal | |
| 25 | DO | | Linseneintopf mit Karotten und Kartoffeln, dazu eine Scheibe Vollkornbrot und Schoko-Vanillepudding ^{A1,A2,A3,G,I} 411 kcal | |
| 26 | FR | | Veg. pan. Schnitzel mit Rahmsauce, Leipziger Allerlei (Karotten, Erbsen, Spargel) und Dampfkartoffeln, dazu Frischobst ^{A1,A4,C,G,I} 395 kcal | |
| <hr/> | | | | |
| 29 | MO | | Bunter Gemüseintopf mit einem Fleischklops, dazu eine Laugenstange und Waldfruchtdessert ^{A1,A2,C,G,I,J} 448 kcal | |
| 30 | DI | | Pan. Backfisch aus Alaska-Seelachs mit milder Currysoße und Vollkornreis, dazu Tomatensalat ^{A1,D,G,J} 384 kcal | |



Menü SK

Sonderkost für Personen mit Laktoseintoleranz oder Zöliakie (Glutenunverträglichkeit) geeignet

Menü E

Ethnisch-religioses Essen ohne jegliches Schweinefleisch oder Gelatine zubereitet

Menü V

Vegarisches Essen ohne jegliches Fleisch oder Gelatine zubereitet

Tag	Menü SK	Menü E	Menü V
1 MO	Gelber Erbseneintopf mit Karotten, Kartoffeln und einem Wiener Würstchen, dazu eine Scheibe glutenfreies Brot und Sojadesert ^{F12,4,6}	Gelber Erbseneintopf mit Karotten, Kartoffeln und einem Geflügel-Wiener Würstchen, dazu eine Scheibe Vollkornbrot und Frischobst ^{A1A2,A31,2,4,6}	Gelber Erbseneintopf mit Karotten und Kartoffeln, dazu eine Scheibe Vollkornbrot und Frischobst ^{A1A2,A3,1}
2 DI	Kartoffelpuffer mit Apfelmus und Zucker ⁶	Hefekloße mit heißen Heidelbeeren ^{A1,C,6}	Hefekloße mit heißen Heidelbeeren ^{A1,C,6}
3 MI	Veg. Crispy Burger mit glutenfreien Nudeln und Tomatensoße, dazu Gurkensalat ^{F,2}	Veg. Crispy Burger mit Nudeln und Tomatensoße, dazu Gurkensalat ^{A1,C,F,2}	Veg. Crispy Burger mit Nudeln und Tomatensoße, dazu Gurkensalat ^{A1,C,F,2}
4 DO	Kabeljau in Tempurateig mit Spinatgemüse und milchfreiem Kartoffelpüree, dazu Frischobst ^{D,F,L1,6,7}	Fischstäbchen aus Alaska-Seelachs in Puffreis-Panade mit Rahmspinat und Kartoffelpüree, dazu Frischobst ^{A1A2,A3,A4,C,D,6,J,L,4,6}	Veg. pan. Fischfilet (Schwarzwurzel, Jackfrucht) mit Rahmspinat und Kartoffelpüree, dazu Frischobst ^{A1,6,J,L,4,6}
5 FR	Veg. Bratling mit Kräutersoße und Dampfkartoffeln, dazu Möhren-Apfelsalat ^F	Gemüse-Knusperbägel (Blumenkohl, Karotten, Erbsen, Brokkoli) mit Kräutersoße und Dampfkartoffeln, dazu Möhren-Apfelsalat ^{A1A5,6,1}	Gemüse-Knusperbägel (Blumenkohl, Karotten, Erbsen, Brokkoli) mit Kräutersoße und Dampfkartoffeln, dazu Möhren-Apfelsalat ^{A1A5,6,1}
8 MO	Glasnudelsuppe mit Karotten, Erbsen, Blumenkohl und Hühnerfleisch, dazu eine Scheibe glutenfreies Brot und Sojadesert ^{F1}	ABC-Nudelsuppe mit Karotten, Erbsen, Blumenkohl und Hühnerfleisch, dazu ein Brötchen und Erdbeerpudding ^{A1A3,C,F,6,1,1}	ABC-Nudelsuppe mit Karotten, Erbsen und Blumenkohl, dazu ein Brötchen und Erdbeerpudding ^{A1A3,C,F,6,1,1}
9 DI	Ged. Alaska-Seelachsfilet mit Dillsoße und Vollkornreis, dazu Tomatensalat ^{D,F}	Gebr. Hoki-Fischfilet mit Dillsoße und Vollkornreis, dazu Tomatensalat ^{A1,D,6,1,3}	Gemüsekadelle mit Dillsoße und Vollkornreis, dazu Tomatensalat ^{A1,6,1,3}
10 MI	Soja-Milchreis mit Apfelmus, Zucker und Zimt ^{F,6}	Quarkkeulchen mit Vanillesoße und Apfelmus ^{A1,C,6,L,2,4,6}	Quarkkeulchen mit Vanillesoße und Apfelmus ^{A1,C,6,L,2,4,6}
11 DO	Gebratene Hähnchenbrust mit Bratensoße, Brokkoligemüse und milchfreiem Kartoffelpüree, dazu Frischobst ^{F,L1,6,7}	Gebratene Hähnchenbrust mit Bratensoße, Brokkoligemüse und Kartoffelpüree, dazu Frischobst ^{A1,6,J,L,4,6}	Veg. pan. Schnitzel (Schmelzkäsebasis) mit Bratensoße, Brokkoligemüse und Kartoffelpüree, dazu Frischobst ^{A1A4,C,6,1,1,4,6}
12 FR	Buntes Eierragout (Erbsen, Möhren) mit Dampfkartoffeln, dazu Frischobst ^{C,F}	Buntes Eierragout (Erbsen, Möhren) mit Dampfkartoffeln, dazu Frischobst ^{A1,C,6}	Buntes Eierragout (Erbsen, Möhren) mit Dampfkartoffeln, dazu Frischobst ^{A1,C,6}
15 MO	Glutenfreie Nudeln mit buntem Tomaten-Gemüsetopf (Karotten, Erbsen, Mais), dazu Frischobst ^F	Nudeln mit buntem Tomaten-Gemüsetopf (Karotten, Erbsen, Mais), dazu Frischobst ^{A1,C}	Nudeln mit buntem Tomaten-Gemüsetopf (Karotten, Erbsen, Mais), dazu Frischobst ^{A1,C}
16 DI	Wildlachsfilet in Reispop-Panade mit Zitronensoße und milchfreiem Kartoffelpüree, dazu Gurkensalat ^{D,L1,6,7}	Lachs in Knusperpanade mit Zitronen-Buttersoße und Kartoffelpüree, dazu Gurkensalat ^{A1,D,6,1,3,L,4,6}	Veg. pan. Fischfilet (Schwarzwurzel, Jackfrucht) mit Zitronen-Buttersoße und Kartoffelpüree, dazu Gurkensalat ^{A1,6,1,3,L,4,6}
17 MI	Veg. Bratling mit Soße holländischer Art und Dampfkartoffeln, dazu Rotkrautsalat ^F	Pan. Blumenkohl-Käsestern mit Soße holländischer Art und Dampfkartoffeln, dazu Rotkrautsalat ^{A1,6}	Pan. Blumenkohl-Käsestern mit Soße holländischer Art und Dampfkartoffeln, dazu Rotkrautsalat ^{A1,6}
18 DO	Hackfleisch-Krautgulasch vom Rind mit Dampfkartoffeln, dazu Frischobst ^{F,1}	Hackfleisch-Krautgulasch vom Rind mit Dampfkartoffeln, dazu Frischobst ^{A1,6,F,1}	Veg. Krautgulasch mit Dampfkartoffeln, dazu Frischobst ^{A1,6,F,1}
19 FR	Kohlrabi-Eintopf mit Kartoffeln und Rindfleisch, dazu eine Scheibe glutenfreies Brot und Sojadesert ^{F,L1,6,7}	Kohlrabi-Eintopf mit Kartoffeln, Karotten und Rindfleisch, dazu eine Scheibe Vollkornbrot und Milchreis mit Schokosoße ^{A1A2,A3,6,1,1,4,6}	Kohlrabi-Eintopf mit Kartoffeln und Karotten, dazu eine Scheibe Vollkornbrot und Milchreis mit Schokosoße ^{A1A2,A3,6,1,1,4,6}
22 MO	Fischragout (Alaska-Seelachs, Brokkoli, Möhren, Blumenkohl) mit gelbem Reis (Kurkuma), dazu Eisbergsalat mit Essig-Öl-Dressing ^{D,F,1}	Fischragout (Alaska-Seelachs, Brokkoli, Möhren, Blumenkohl) mit gelbem Reis (Kurkuma), dazu Eisbergsalat mit Dressing ^{A1,D,6,1,1}	Gemüseragout (Brokkoli, Möhren, Blumenkohl) mit gelbem Reis (Kurkuma), dazu Eisbergsalat mit Dressing ^{A1,6,1,1}
23 DI	Kartoffelpuffer mit Zucker und Apfelkompott ⁶	Eierkuchen mit Apfelkompott ^{A1,C,6,6}	Eierkuchen mit Apfelkompott ^{A1,C,6,6}
24 MI	Glutenfreie Nudeln mit Geflügelwurstgulasch, dazu Möhrensalat und Frischobst ^F	Nudeln mit Geflügelwurstgulasch, dazu Möhrensalat und Frischobst ^{A1,F,C,2,4,6}	Nudeln mit Gemüsebolognese, dazu Möhrensalat und Frischobst ^{A1,C,1}
25 DO	Linseneintopf mit Karotten und Kartoffeln, dazu eine Scheibe glutenfreies Brot und Sojadesert ^{F1}	Linseneintopf mit Karotten und Kartoffeln, dazu eine Scheibe Vollkornbrot und Schoko-Vanillepudding ^{A1A2,A3,6,1}	Linseneintopf mit Karotten und Kartoffeln, dazu eine Scheibe Vollkornbrot und Schoko-Vanillepudding ^{A1,1,2,A3,6,1}
26 FR	Veg. Crispy Burger mit brauner Soße, Leipziger Allerlei (Karotten, Erbsen, Spargel) und Dampfkartoffeln, dazu Frischobst ^F	Veg. pan. Schnitzel mit Rahmsoße, Leipziger Allerlei (Karotten, Erbsen, Spargel) und Dampfkartoffeln, dazu Frischobst ^{A1A4,C,6}	Veg. pan. Schnitzel mit Rahmsoße, Leipziger Allerlei (Karotten, Erbsen, Spargel) und Dampfkartoffeln, dazu Frischobst ^{A1A4,C,6}
29 MO	Bunter Gemüseintopf mit Hühnerfleisch, dazu eine Scheibe glutenfreies Brot und Sojadesert ^{F1}	Bunter Gemüseintopf mit Hühnerfleisch, dazu eine Laugenstange und Waldfruchtdessert ^{A1A2,C,6,1}	Bunter Gemüseintopf mit einem veg. Klops, dazu eine Laugenstange und Waldfruchtdessert ^{A1A2,C,6,1}
30 DI	Alaska-Seelachs in Maispanade mit milder Currysoße und Vollkornreis, dazu Tomatensalat ^{D,F,1}	Pan. Backfisch aus Alaska-Seelachs mit milder Currysoße und Vollkornreis, dazu Tomatensalat ^{A1,D,6,1}	Veg. pan. Fischfilet (Schwarzwurzel, Jackfrucht) mit milder Currysoße und Vollkornreis, dazu Tomatensalat ^{A1,6,1}
31 MI	Gebratene Hähnchenbrust mit brauner Soße, Bayrisch Kraut und Dampfkartoffeln, dazu Frischobst ^{F,1,1}	Gebratene Hähnchenbrust mit Rahmsoße, Bayrisch Kraut und Dampfkartoffeln, dazu Frischobst ^{A1,F,6,1,1}	Veg. Bratling mit Rahmsoße, Bayrisch Kraut und Dampfkartoffeln, dazu Frischobst ^{A1,F,6,1,1}

Essenbestellungen www.bestellung-schmaehling.de E-Mail bestellung@schmaehling-catering.de Telefon 0 36 21 / 5 14 49 - 0 Fax 0 36 21 / 5 14 49 29 Homepage www.schmaehling-catering.de

Anderungen vorbehalten. Zusatzstoffe: 1 mit Farbstoff, 2 mit Konservierungsstoff, 3 mit Geschmacksverstärker, 4 mit Phosphat, 5 mit Süßungsmitteln, 6 mit Antioxidationsmittel, 7 geschwefelt, 8 geschwärzt, 9 gewachst, 10 unter Schutzatmosphäre verpackt. Allergene: A Glutenhaltiges Getreide*, A1 Weizen*, A2 Roggen*, A3 Gerste*, A4 Hafer*, A5 Dinkel*, B Krebstiere*, C Ei*, D Fisch*, E Erdnüsse*, F Sojabohnen*, G Milch* (einschließlich Laktose), H Schalenfrüchte*, H1 Mandeln*, H2 Haselnüsse*, H3 Walnüsse*, H4 Cashewnüsse*, H5 Pistazien*, I Sellerie*, J Senf*, K Sesamkörnern*, L Schwefeldioxid und Sulfit in Konzentrationen von mehr als 10 mg/kg, M Lupine*, N Weichtiere*, *) und daraus hergestellte bzw. gewonnene Erzeugnisse. Trotz sorgfältiger Herstellung können Allergenspuren in den einzelnen Gerichten nicht ausgeschlossen werden. Schwein Rind Geflügel vegetarisch