

# Europaschule

	Montag 02.03.2020	Dienstag 03.03.2020	Mittwoch 04.03.2020	Donnerstag 05.03.20.	Freitag 06.03.2020
Hauptkomponente	Hähnchenfleisch in Tomatensoße <G> [a, a1]	Mini-Geflügelbällchen in Rahmsoße <G> [a, a1, g, i]	Currywurst vom Schwein in milder Tomatensoße <S> (3) [j]	Rindergeschnetzeltes in Bratensoße <R> [j]	Alaska-Seelachs Nordische Art <F> [a, a1, d]
Vegetarische Hauptkomponente	Penne-Nudeln in cremiger Tomatensoße <V> [a, a1, g]	Grießbrei <V> [a, a1, g], Rote Fruchtgrütze	Käsesoße [a, a1, g, i], Mini-Ravioli mit Gemüsefüllung <V> [a, a1, c]	Soße "Gärtnerin Art" [g, i], Mini-Karotten-Ecke <V> [a, a1, a3, g]	Süßkartoffel-Herzchen <V>, Dillrahmsoße [a, a1, g, i]
Beilagen	Familiengemüse [g], Nudelreis [a, a1]	Buntes Gartengemüse "naturell", Salzkartoffeln, Langkomreis	Wellenschnittpommes, Fusilli-Nudeln [a, a1]	Rosenkohl, Salzkartoffeln, Eierspätzle [a, a1, c]	Kaisergemüse, Gnocchi [a, a1, g], Langkomreis
Salat / Dessert	Obstauswahl	Haselnuss Pudding [g, h, h2]	Salatauswahl	Joghurt Kirsche [g]	Pfirsichkompott

Info

Unser Küchenpersonal informiert Sie gern über Allergene und Zusatzstoffe in unseren Beilagensalaten

# Europaschule



	Montag 09.03.2020	Dienstag 10.03.2020	Mittwoch 11.03.2020	Donnerstag 12.03.2020	Freitag 13.03.2020
Hauptkomponente	Herzhaftes Rindergulasch <R> [i, j]	Schweineschnitzel <S> [a, a1]	Hühnerfrikassee" Frühlings Art" <G> [a, a1, g, i]	Suppenangebot	Milde Gemüse-Curry-Fisch- Pfanne <F> [d, g, j]
Vegetarische Hauptkomponente	Kartoffel-Brokkoli-Auflauf <V> [a, a1, g, i]	Kürbispfanne mit Spiralnudeln <V> [a, a1, i]	Pfannkuchen "Natur" <V> [a, a1, c, g], Dessertsoße Vanille <V> [g]	Suppenangebot	Tomatensoße "Italia" <V> [i], Pasta Rigatoni <V> [a, a1]
Beilagen	Grüne Bohnen "naturell", Eierspätzle [a, a1, c], Kartoffelklöße	Bratensoße <R> [i, j], Erbsen & Karotten, Kartoffelkroketten [g]	Grüner Gemüsemix "naturell", Basmatireis, Petersilienkartoffeln	Brötchen [a, a1]	Maisgemüse [g], Salzkartoffeln
Salat / Dessert	Obstauswahl	Salatauswahl	Buttermilchdessert Mango (2) [g]	Cheese-Cake-Creme [c, g]	Gemischter Blattsalat mit Joghurt Kräuter Dressing [c, g]

Info

Unser Küchenpersonal informiert Sie gern über Allergene und Zusatzstoffe in unseren Beilagensalaten

# Europaschule

## Aktionswoche Filmreife Pasta

	Montag 16.03.2020	Dienstag 17.03.2020	Mittwoch 18.03.2020	Donnerstag 19.03.2020	Freitag 20.03.2020
Hauptkomponente	Leberkäse in deftiger Braten-Senfsoße <R, S> (3) [c, i, j]	Gebrautes Hähnchenbrustfilet <G >	<b>Cappelini Tomate Basilikum mit Brokkoli und Alaska-Seelachs-Nuggets in Zitronensoße</b> <F> [a, a1, c, d, g, i]	<b>Raviolini Verdura mediterran mit gebratenen Hähnchenstreifen in Paprikarahmsoße</b> <G> [a, a1, c, g, i]	Kalbshacksteak in Rahmsoße <R> [a, a1, c, g, i]
Vegetarische Hauptkomponente	<b>Tortellini mit frischen Pilzen und Lauch in Rahmsoße</b> <V> [a, a1, c, g, i]	<b>Tortelloni Ricotta Spinat mit Käsesoße</b> <V> [a, a1, c, g, i]	Kartoffel-Gemüse-Pfanne vegetarisch <V> [a, a1, g, i]	Sauce à la Hollandaise <V> [a, a1, g, i], Blumenkohl-Kartoffelrösti <V> [c, g]	<b>Gefüllte Raviolini Formaggio mit Spitzkohl in Soße Carbonara</b> <G> (3) [a, a1, c, g, i]
Beilagen	Rotkohl, Kartoffelpüree [g], Salzkartoffeln	Bratensoße <R> [i, j], Markerbsen, Röstitaler	Dillrahmsoße <V> [a, a1, g, i], Bunter Gemüsereis, Salzkartoffeln	Kaisergemüse, Kartoffel-Buchstaben [c]	Leipziger Allerlei, Country Kartoffeln
Salat / Dessert	Obstauswahl	Gemischter Blattsalat mit Sylter Dressing [c,g,i]	Rote Bete (9)	Quarkdessert Pfirsich Maracuja [g]	Obstauswahl

Info

Unser Küchenpersonal informiert Sie gern über Allergene und Zusatzstoffe in unseren Beilagensalaten

# Europaschule

	Montag 23.03.2020	Dienstag 24.03.2020	Mittwoch 25.03.2020	Donnerstag 26.03.2020	Freitag 27.03.2020
Hauptkomponente	Gewürfelte Jagdwurst in Tomatensoße <S> (2, 3, 8) [i, j],	Chicken Nuggets <G> [a, a1, g, i]	Hokifilet "Müllerin Art" <F> [a, a1, d, g]	Zwiebel-Sahne-Hähnchen überbacken Käse <G> [a, a1, g]	Suppenangebot
Vegetarische Hauptkomponente	Vegetarische Bolognese <V> [a, a1, a3, i]	Gemüse-Frikadelle "Hausfrauen Art" <V> [a, a1, c]	Cappellini Tomaten-Basilikum <V> [a, a1, c, g], Tomatensoße "Italia" <V> [j]	Kartoffeltaschen mit Kräuter Frischkäse Füllung [g], Kräuterquark [g]	Suppenangebot
Beilagen	Penne-Nudeln [a, a1], Ravioli mit Käsefüllung [a, a1, c, g]	Blumenkohl in Soße [a, a1, g, i], Stampfkartoffeln [g], Kräuterkartoffeln	Kräutersoße <V> [a, a1, g, i, j], Mais, Erbsen & Paprika Gemüse, Langkornreis	Kohlrabi-Karotten-Gemüse [g], Röstkartoffeln	Kaiserbrötchen [a, a1]
Salat / Dessert	Obstauswahl	Joghurt Pfirsich-Maracuja [g]	Schokoladenpudding [g]	Gemüsesticks	Milchreis [g]

Info

Unser Küchenpersonal informiert Sie gern über Allergene und Zusatzstoffe in unseren Beilagensalaten

# Europaschule



	Montag 30.03.2020	Dienstag 31.03.2020	Mittwoch 01.04.2020	Donnerstag 02.04.2020	Freitag 03.04.2020
Hauptkomponente	Hähnchenschnitzel in Knusperpanade <G> [a, a1, a3]	Rahmgeschnetzeltes <S> [a, a1, c, g, i]	Feine Bratwurst <S> (3)	Überbackener Makkaroni Auflauf mit Putenschinken <G> (2, 3) [a, a1, g, i], Bolognese aus Hähnchenfleisch <G> [a, a1, i]	Fischpfanne Alaska Seelachs mit Nudeln <F> [a, a1, d, g, i]
Vegetarische Hauptkomponente	Spinat-Kartoffel-Gratin <V> [a, a1, g, i]	Reis-Gemüse-Auflauf <V> [g]	Asiatische Mienudelpfanne <V> [a, a1, c, f, g, i]	Milchreis <V> [g], Rote Fruchtgrütze	gekochtes Ei [c]
Beilagen	Braune Rahmsoße <V> [a, a1, c, g, i], Erbsen und Karotten, Petersilienkartoffeln	Blumenkohl-Brokkoli-Gemüse, Prager Serviettenknödel [a, a1, c, g], Fusilli-Nudeln [a, a1]	Bratensoße < R> [i, j], Sauerkraut, Kartoffelpüree [g], Kartoffel-Törtchen [a, a1, g, i]	Fusilli-Nudeln [a, a1]	Senfsoße <V> [a, a1, g, i, j], Bratkartoffeln mit Speck <S> (3), Salzkartoffeln
Salat / Dessert	Obstauswahl	Pudding mit Waldfrüchten [g]	Eisbergsalat mit Sylter Dressing [c, g, j]	Quarkdessert Erdbeere [g]	Rote Bete (9)

Unser Küchenpersonal informiert Sie gern über Allergene und Zusatzstoffe in unseren Beilagensalaten

Nach dem geltenden Lebensmittelrecht sind auf Speiseplänen  
und sonstigen Aushängen zu kennzeichnen:

**JUNGE  
KÜCHE**

**Nummer Zusatzstoffkennzeichnung (...)**

- 1 mit Farbstoff
- 2 mit Konservierungsstoff
- 3 mit Antioxidationsmittel
- 4 mit Geschmacksverstärker
- 5 geschwefelt
- 6 geschwärzt
- 7 gewachst
- 8 mit Phosphat
- 9 mit Süßungsmittel/n
- 10 mit einer Zuckerart und Süßungsmittel(n)
- 11 enthält eine Phenylalaninquelle
- 12 kann bei übermäßigem Verzehr abführend wirken
- 19 koffeinhaltig

**Hinweis <...>:**

- R enthält Rindfleisch
- S enthält Schweinefleisch
- G enthält Geflügelfleisch
- F enthält Fisch
- V vegetarisch
- W enthält Wild

**Buchstabe Allergenkennzeichnung [...]**

- a** enthält Glutenhaltiges Getreide sowie daraus hergestellte Erzeugnisse
  - a1** enthält Weizen (wie Dinkel und Khorasan-Weizen)
  - a2** enthält Roggen
  - a3** enthält Gerste
  - a4** enthält Hafer
- b** enthält Krebstiere und daraus gewonnene Erzeugnisse
- c** enthält Eier und daraus gewonnene Erzeugnisse
- d** enthält Fische und daraus gewonnene Erzeugnisse
- e** enthält Erdnüsse und daraus gewonnene Erzeugnisse
- f** enthält Sojabohnen und daraus gewonnene Erzeugnisse
- g** enthält Milch und daraus gewonnene Erzeugnisse (einschließlich Laktose)
- h** enthält Schalenfrüchte sowie daraus gewonnene Erzeugnisse
  - h1** enthält Mandeln
  - h2** enthält Haselnüsse
  - h3** enthält Walnüsse
  - h4** enthält Kaschunüsse
  - h5** enthält Pecannüsse
  - h6** enthält Paranüsse
  - h7** enthält Pistazien
  - h8** enthält Macadamianüsse
- i** enthält Sellerie und daraus gewonnene Erzeugnisse
- j** enthält Senf und daraus gewonnene Erzeugnisse
- k** enthält Sesamsamen und daraus gewonnene Erzeugnisse
- l** enthält Schwefeldioxid und Sulfite in Konzentrationen von mehr als 10mg/kg oder 10mg/l
- m** enthält Lupinen und daraus gewonnene Erzeugnisse
- n** enthält Weichtiere (Mollusken) und daraus gewonnene Erzeugnisse

Die Angaben über die Inhaltsstoffe beruhen auf den Informationen, die wir von den Herstellern und unseren Lieferanten erhalten. Aufgrund der Produktvielfalt der Hersteller ist es möglich, dass auch Anteile von nicht aufgeführten Inhaltsstoffen in den Produkten enthalten sind. Ebenso bringt es der Betrieb einer Großküche mit sich, dass alle 14 deklarationspflichtigen Allergene eingesetzt werden. Trotz sorgfältiger Herstellungspraxis kann daher nicht ausgeschlossen werden, dass in den Speisen Spuren von Gluten, Krebstieren, Eier, Fisch, Erdnüsse, Soja, Milch, Schalenfrüchte, Sellerie, Senf, Sesamsamen, Schwefeldioxid und Sulfite, Lupinen und Weichtieren enthalten sind.

Weiterhin weisen wir darauf hin, dass die Inhaltsstoffe der Speisen endgültig erst am Liefertag feststehen und am Ort der Speisenausgabe gekennzeichnet werden.

**apetito  
catering**