

# Speiseplan








KW 21, 19.05.2025 - 23.05.2025  
Bildungszentrum

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

Telefon 06251/702795  
Telefax 06251/7055652

info@schrolls-catering.de




Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag
 <p>Hühnerfrikassee mit Reis Gemischte Rohkost (Paprika, Gurke, Karotte) Obst d, e</p>	 <p>Ratatouille Kein Salat Obst Basilikumknödel (75gr) a, a1, b, d</p>	 <p>Hähnchencurry mit Reis Eisbergsalat mit Kartoffel - Dressing Vanillejoghurt zuckerreduziert 1,5 % Fett d, e, l, m</p>	 <p>Kartoffelgratin mit 3 Käse Tomaten - Maissalat Grießpudding a, a1, b, d</p>	 <p>Bio Vollkornnudel mit Bio Tomatensoße Gurkensalat Obst a, a1, m</p>
 <p>Knöpfle mit Kräutersahnesoße Krautsalat BIO Milchreis - Dessert a, a1, b, d, e, m</p>		 <p>Kichererbsencurry mit Vollkornreis Eisbergsalat mit Kartoffel - Dressing Vanillejoghurt zuckerreduziert 1,5 % Fett d, e, l, m</p>		



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

DE-ÖKO-007 Kennzeichnung: a=Glutenhaltiges Getreide, a1=Weizen, a2=Dinkel, a3=Roggen, b=Eier, d=Milch, e=Sellerie, j=Soja, l=Senf, m=Schwefeldioxid und Sulphite

 Die Angebote/Komponenten mit dem DGE-Logo entsprechen 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. (DGE) als eine Menülinie zertifiziert.

# Speiseplan

19.05.2025 - 23.05.2025  
Bildungszentrum

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

Telefon 06251/702795  
Telefax 06251/7055652

info@schrolls-catering.de



## Kennzeichnungspflichtige Allergene und Zusatzstoffe 19.05.2025 - 23.05.2025

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

19.05.2025, 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

19.05.2025, Menü 2, Knöpfe mit Kräutersahnesoße Krautsalat BIO Milchreis-Dessert \* BIO Milchreis-Dessert: d \* Knöpfe: a,a1,b \* Kräutersahnesoße: d,e \* Krautsalat: m

20.05.2025, Menü 2, Ratatouille Kein Salat Obst Basilikumknödel (75gr) \* Basilikumknödel (75gr): a,a1,b,d \* Kein Salat: keine \* Obst: keine \* Ratatouille: keine

21.05.2025, Menü 1, Hähnchencurry mit Reis Eisbergsalat mit Kartoffel - Dressing Vanillejoghurt zuckerreduziert 1,5 % Fett \* Eisbergsalat mit Kartoffel - Dressing: l,m \* Hähnchencurry: d,e \* Reis: keine \* Vanillejoghurt zuckerreduziert 1,5 % Fett: d

21.05.2025, Menü 2, Kichererbsencurry mit Vollkornreis Eisbergsalat mit Kartoffel - Dressing Vanillejoghurt zuckerreduziert 1,5 % Fett \* Eisbergsalat mit Kartoffel - Dressing: l,m \* Kichererbsen Curry: d,e \* Vanillejoghurt zuckerreduziert 1,5 % Fett: d \* Vollkornreis: keine

22.05.2025, Menü 2, Kartoffelgratin mit 3 Käse Tomaten- Maissalat Grießpudding \* Grießpudding: a,a1,d \* Kartoffelgratin mit 3 Käse: b,d \* Tomaten- Maissalat: keine

23.05.2025, Menü 2, Bio Vollkornnudel mit Bio Tomatensoße Gurkensalat Obst \* Bio - Vollkornnudeln: a,a1 \* Gurkensalat: m \* Obst: keine \* Tomatensoße: keine