



Speiseplan
Eichendorffschule
Juni 2024



☎ 062273939983

✉ info@am-catering.de

🌐 www.am-catering.de

KW 23	Montag, 03. Juni 2024	Dienstag, 04. Juni 2024	Mittwoch, 05. Juni 2024	Donnerstag, 06. Juni 2024	Freitag, 07. Juni 2024
Menü 1 (Fisch/Fleisch)		 Cevapcici a1, c, g, i, j	 panierter Fischfilet (Seelachsfilet) a1, c, d, g		
Menü 2 (Vegetarisch)	Gemüsecremesuppe mit Backerbsen a1, g, i, j	Kartoffelauflauf c, g, i	Gemüseschnitzel a1, c, g, i	Semmelknödel mit Champignons-Sahne Soße a1, c, g, i	Schupfnudeln mit Apfelmus a1, c, 11
Salat/ Rohkost	Salat Mix mit Tomaten und Paprika (Dressing i, j)	Salat mit Paprika und Gurken (Dressing i, j)	Dampfgemüse	Karottensalat	Salat Mix mit Paprika und Gurken (Dressing i, j)
Beilage	Mehrkornbrötchen a1, a2, a4, a5	M1: Kartoffeln aus dem Ofen	Reis		
Nachtsch	Obst	Stracciatella-Joghurt g	Obst	Joghurt mit roter Grütze g	
Anteil Bio-Zutaten	Kartoffeln, Äpfel	Kartoffeln, Joghurt	Reis, Bananen	Karotten, Joghurt	Apfelmus, Gurken



DE-ÖKO-007

2 Farbstoff, 3 Phosphat, 4 Süßungsmittel(n), 5 chininhaltig, 7 mit Konservierungsstoffen, 8 mit Antioxidationsmittel, 10 gewachst, 11 Säuerungsmittel, 12 Geschmacksverstärker, a1 Weizen, a2 Roggen, a3 Gerste, a4 Hafer, a5 Dinkel, a6 Khorasan- Weizen, b Krebstiere und daraus gewonnene Erzeugnisse, c Eier und daraus gewonnene Erzeugnisse, d Fische und daraus gewonnene Erzeugnisse, e Erdnüsse und daraus gewonnene Erzeugnisse, f Sojabohnen und daraus gewonnene Erzeugnisse, g Milch und daraus gewonnene Erzeugnisse, h1 Mandel, h2 Haselnüsse, h3 Walnüsse, h4 Kaschunüsse, h5 Pecannüsse, h6 Paranüsse, h7 Pistazien, h8 Macadamia- oder Queenslandnüsse, i Sellerie und daraus gewonnene Erzeugnisse, j Senf und daraus gewonnene Erzeugnisse, k Sesamsamen und daraus gewonnene Erzeugnisse, l Sulphite, m Lupinen und daraus gewonnene Erzeugnisse



Speiseplan
Eichendorffschule
Juni 2024



☎ 062273939983

✉ info@am-catering.de

🌐 www.am-catering.de

KW 24	Montag, 10. Juni 2024	Dienstag, 11. Juni 2024	Mittwoch, 12. Juni 2024	Donnerstag, 13. Juni 2024	Freitag, 14. Juni 2024
Menü 1 (Fisch/Fleisch)		 Hähnchengeschnetzeltes	 Nudeln mit Tomaten-Lachssoße		
		a1, g, i	a1, d, g, i		
Menü 2 (Vegetarisch)	überbackene Käse-Knöpfe	Reis-Gemüsepfanne	Nudeln mit Gemüsesoße	Eintopf mit Möhren, Kartoffel, Paprika und Zucchini	Tortellini mit grünem Pesto
	a1, a5, c, g, i	g, i	a1, g, i	a1, i	a1, c, g, h4
Salat/ Rohkost	Salat-Allerlei mit Kerne-Mix Sonnenblumen- und Kürbiskerne (Dressing i, j)	Rohkost	Eisberg-Wildkräutersalat (Dressing i, j)	Rohkost	Rohkost
Beilage		Reis		Mehrkornbrötchen	
				a1, a2, a4, a5	
Nachtsch	Obst	Joghurt mit Honig	Obst	Schokomousse	
		g		g	
Anteil Bio-Zutaten	Milch, Obst	Reis, Joghurt	Nudeln, Obst	Möhren, Milch	Sahne, Kohlrabi



DE-ÖKO-007

2 Farbstoff, 3 Phosphat, 4 Süßungsmittel(n), 5 chininhaltig, 7 mit Konservierungsstoffen, 8 mit Antioxidationsmittel, 10 gewachst, 11 Säuerungsmittel, 12 Geschmacksverstärker, a1 Weizen, a2 Roggen, a3 Gerste, a4 Hafer, a5 Dinkel, a6 Khorasan- Weizen, b Krebstiere und daraus gewonnene Erzeugnisse, c Eier und daraus gewonnene Erzeugnisse, d Fische und daraus gewonnene Erzeugnisse, e Erdnüsse und daraus gewonnene Erzeugnisse, f Sojabohnen und daraus gewonnene Erzeugnisse, g Milch und daraus gewonnene Erzeugnisse, h1 Mandel, h2 Haselnüsse, h3 Walnüsse, h4 Kaschunüsse, h5 Pecannüsse, h6 Paranüsse, h7 Pistazien, h8 Macadamia- oder Queenslandnüsse, i Sellerie und daraus gewonnene Erzeugnisse, j Senf und daraus gewonnene Erzeugnisse, k Sesamsamen und daraus gewonnene Erzeugnisse, l Sulphite, m Lupinen und daraus gewonnene Erzeugnisse

Speiseplan
Eichendorffschule
Juni 2024



☎ 062273939983

✉ info@am-catering.de

🌐 www.am-catering.de

KW 25	Montag, 17. Juni 2024	Dienstag, 18. Juni 2024	Mittwoch, 19. Juni 2024	Donnerstag, 20. Juni 2024	Freitag, 21. Juni 2024
Menü 1 (Fisch/Fleisch)		 Geflügel Frikadellen	 panierter Fischfilet (Seelachsfilet) und Kräuterdip		
		a1, c, j	a1, c, d		
Menü 2 (Vegetarisch)	 Kartoffeln-Erbsen-Eintopf	Gemüsefrikadellen	Brokkoli-Auflauf mit Käse überbacken	Kartoffelauflauf	Ofenkartoffel mit Kräuterquark
	i	a1, c, g, i	g, i	c, g, i	g
Salat/ Rohkost	Salat Mix mit Tomaten und Paprika (Dressing i, j)	Rohkost	Salat Mix mit Mais und Karotten (Dressing i, j)	Salat mit Radieschen und Gurken (Dressing i, j)	Salat Mix mit Tomaten und Paprika (Dressing i, j)
Beilage	Mehrkornbrötchen	Kartoffelpüree und Dip	Reis		
	a1, a2, a4, a5	g			
Nachtsch	Obst	Vanillejoghurt mit Chia-Pudding	Obst	Stracciatella-Joghurt	
		g		g	
Anteil Bio-Zutaten	Paprika, Äpfel	Kartoffeln, Joghurt	Reis, Karotten	Paprika, Joghurt	Tomaten, Paprika



DE-ÖKO-007

2 Farbstoff, 3 Phosphat, 4 Süßungsmittel(n), 5 chininhaltig, 7 mit Konservierungsstoffen, 8 mit Antioxidationsmittel, 10 gewachst, 11 Säuerungsmittel, 12 Geschmacksverstärker, a1 Weizen, a2 Roggen, a3 Gerste, a4 Hafer, a5 Dinkel, a6 Khorasan- Weizen, b Krebstiere und daraus gewonnene Erzeugnisse, c Eier und daraus gewonnene Erzeugnisse, d Fische und daraus gewonnene Erzeugnisse, e Erdnüsse und daraus gewonnene Erzeugnisse, f Sojabohnen und daraus gewonnene Erzeugnisse, g Milch und daraus gewonnene Erzeugnisse, h1 Mandel, h2 Haselnüsse, h3 Walnüsse, h4 Kaschunüsse, h5 Pecannüsse, h6 Paranüsse, h7 Pistazien, h8 Macadamia- oder Queenlandnüsse, i Sellerie und daraus gewonnene Erzeugnisse, j Senf und daraus gewonnene Erzeugnisse, k Sesamsamen und daraus gewonnene Erzeugnisse, l Sulphite, m Lupinen und daraus gewonnene Erzeugnisse

Speiseplan
Eichendorffschule
Juni 2024



☎ 062273939983
✉ info@am-catering.de
🌐 www.am-catering.de

KW 26	Montag, 24. Juni 2024	Dienstag, 25. Juni 2024	Mittwoch, 26. Juni 2024	Donnerstag, 27. Juni 2024	Freitag, 28. Juni 2024
Menü 1 (Fisch/Fleisch)		 Mini Frikadellen mit Tomatensoße	 Kibbelinge (panierter Fischfilet)		
		i	a1, d, g		
Menü 2 (Vegetarisch)	Gemüseauflauf	Falafel Joghurt Dip	Gemüsefrikadellen	Maultaschen in Tomatensoße	Pfannkuchen mit Vanille-Erdbeersoße
	g, i	a1, c, f, g	a1, c, g	a1, c, i	a1, c, g
Salat/ Rohkost	Salat mit Mais und Paprika	Rohkost	Rohkost	Salat-Allerlei mit Kerne-Mix	Eisberg-Wildkräutersalat
	(Dressing i, j)			Sonnenblumen- und Kürbiskerne (Dressing i, j)	(Dressing i, j)
Beilage		Reis	Kartoffeln aus dem Ofen und Kräuterdip		
			Kräuterdip (c, g)		
Nachtisch	Obst	Himbeerjoghurt	Obst	Joghurt mit Mango	
		g		g	
Anteil Bio-Zutaten	Kartoffeln, Äpfel	Passierte Tomaten, Gurken	Kartoffeln, Bananen	Passierte Tomaten, Joghurt	Milch



DE-ÖKO-007

2 Farbstoff, 3 Phosphat, 4 Süßungsmittel(n), 5 chininhaltig, 7 mit Konservierungsstoffen, 8 mit Antioxidationsmittel, 10 gewachst, 11 Säuerungsmittel, 12 Geschmacksverstärker, a1 Weizen, a2 Roggen, a3 Gerste, a4 Hafer, a5 Dinkel, a6 Khorasan- Weizen, b Krebstiere und daraus gewonnene Erzeugnisse, c Eier und daraus gewonnene Erzeugnisse, d Fische und daraus gewonnene Erzeugnisse, e Erdnüsse und daraus gewonnene Erzeugnisse, f Sojabohnen und daraus gewonnene Erzeugnisse, g Milch und daraus gewonnene Erzeugnisse, h1 Mandel, h2 Haselnüsse, h3 Walnüsse, h4 Kaschunüsse, h5 Pecannüsse, h6 Paranüsse, h7 Pistazien, h8 Macadamia- oder Queenslandnüsse, i Sellerie und daraus gewonnene Erzeugnisse, j Senf und daraus gewonnene Erzeugnisse, k Sesamsamen und daraus gewonnene Erzeugnisse, l Sulphite, m Lupinen und daraus gewonnene Erzeugnisse