

Speiseplan  
Wald- und Schillerschule  
Walldorf



☎ 062273939983

✉ info@am-catering.de

🌐 www.am-catering.de

KW 23	Montag, 3. Juni 2024	Dienstag, 4. Juni 2024	Mittwoch, 5. Juni 2024	Donnerstag, 6. Juni 2024	Freitag, 7. Juni 2024
Menü 1 (Fisch/Fleisch)	 Geflügel Frikadellen		 panierter Fischfilet (Seelachsfilet)		
	a1, c, j		a1, c, d, g		
Menü 2 (Vegetarisch)	Gemüsefrikadellen	Gemüsecremesuppe mit Backerbsen	Gemüseschnitzel	Semmelknödel mit Champignons-Sahne Soße	Schupfnudeln mit Apfelmus
	a1, c, g, i	a1, g, i, j	a1, c, g, i	a1,c, g, i	a1, c, 11
Salat/ Rohkost	Salat Mix mit Tomaten und Paprika	Salat mit Paprika und Gurken	Dampfgemüse	Karottensalat	Salat Mix mit Paprika und Gurken
	(Dressing i, j)	(Dressing i, j)			(Dressing i, j)
2.Beilage	Kartoffelsalat	Mehrkornbrötchen	Reis		
		a1, a2, a4, a6			
Nachtsch	Obst	Stracciatella-Joghurt	Obst	Joghurt mit roter Grütze	Obst
		g		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  
Wald- und Schillerschule  
Walldorf



☎ 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)		 Kibbelinge (panierter Fischfilet)	 Hähnchenschnitzel		
		a1, d, g	a1, c, f, g		
Menü 2 (Vegetarisch)	überbackene Käse-Knöpfele	Reis-Gemüsepfanne	Gemüsefrikadellen	Pfannkuchen mit Käse	Tortellini mit grünem Pesto
	a1,a5, c, g, i	g, i	a1, c, g, i	a1, c, g	a1, c, g, h4
Salat/ Rohkost	Salat-Allerlei mit Kerne-Mix	Rohkost	Eisberg-Wildkräutersalat	Rohkost	Rohkost
	Sonnenblumen- und Kürbiskerne (Dressing i, j)		(Dressing i, j)		
Beilage		Reis	Kartoffeln aus dem Ofen		M1: Baguette
					a1
Nachttisch	Obst	Joghurt mit Honig	Obst	Schokomousse	Obst
		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 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  
Wald- und Schillerschule  
Walldorf



☎ 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)	 Gemüsefrikadellen	 Kartoffeln-Erbsen-Eintopf	Brokkoli-Auflauf mit Käse überbacken	Pasta mit Tomatensoße	Ofenkartoffel mit Kräuterquark
	a1, c, g, i	i	g, i	a1, g	g
Salat/ Rohkost	Salat Mix mit Tomaten und Paprika	Rohkost	Salat Mix mit Mais und Karotten	Salat mit Radieschen und Gurken	Salat Mix mit Tomaten und Paprika
	(Dressing i, j)		(Dressing i, j)	(Dressing i, j)	(Dressing i, j)
Beilage	Wedges	Mehrkornbrötchen	Reis		
	a1	a1, a2, a4, a5			
Nachttisch	Obst	Vanillejoghurt mit Chia-Pudding	Obst	Stracciatella-Joghurt	Obst
		g		g	
Anteil Bio- Zutaten	Paprika, Äpfel	Kartoffeln, Joghurt	Reis, Karotten	Pasta, 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 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