Kruck Schlemmer Service GmbH
Telefon: 0221/53 99 57 88
Fax: 0221/53 99 48 66
E-Mail: info@schlemmerservice.de
Webseite: www.schlemmerservice.de

Speiseplan vom 02.11.2026 bis 06.11.2026 KW45

	Montag 02.11.2026	Dienstag 03.11.2026	Mittwoch 04.11.2026	Donnerstag 05.11.2026
Menü 1	Linsen-Süßkartoffel-Eintopf mit Bio-Linsen, Möhren, Zwiebeln und Bio-Leinsamen [GG, WZ / kcal: 66] Eine Scheibe Vollkorntoast [GG, WZ / kcal: 250]	Käsesauce mit Champignons und Paprika [ML, GG, WZ / kcal: 27] Langkornreis [kcal: 101]	Pasta [GG, WZ / kcal: 117] Tomatensauce mit Bio-Tomaten [GG, WZ / kcal: 33] Blattsalat [kcal: 11] Joghurt-Kräuter-Dressing [EI, GG, WZ, SE, ML, SU / 2 / kcal: 89]	Makkaroni-Auflauf mit Kidneybohnen, Erbsen, Bio-Tomaten und Mozzarella überbacken [GG, WZ, ML / kcal: 168] Maissalat in Essig-Öl-Dressing [SE / kcal: 73]
Menü 2	Vollkorn-Pasta [GG, WZ / kcal: 68] Kokos-Curry-Sauce [ML, SE, GG, WZ / 7 / kcal: 58] Erbsen "natur" [kcal: 83]	Seelachs im Backteig [FI, GG, WZ / kcal: 195] Kartoffelpüree [ML / 2 / kcal: 74] Rotkohlsalat in Essig-Öl-Dressing [SE / kcal: 43]	Kartoffel-Wirsing-Eintopf mit Rinderhackfleisch und Bio-Kartoffelwürfeln [GG, WZ / kcal: 57] Eine Scheibe Mehrkornbrot [GG, GE, HF, RO, WZ, SM / kcal: 252]	Milchreis [ML / kcal: 91] Mandarinen-Orangen-Kompott "kalt" [kcal: 56]
Wochenmenü	Kleine Geflügelklößchen in Tomatenrahmsauce [GG, WZ, ML / kcal: 81] Pasta [GG, WZ / kcal: 117] Geriebener Hartkäse (Topping) [ML / 1, 12 / kcal: 474]	Kleine Geflügelklößchen in Tomatenrahmsauce [GG, WZ, ML / kcal: 81] Pasta [GG, WZ / kcal: 117] Geriebener Hartkäse (Topping) [ML / 1, 12 / kcal: 474]	Kleine Geflügelklößchen in Tomatenrahmsauce [GG, WZ, ML / kcal: 81] Pasta [GG, WZ / kcal: 117] Geriebener Hartkäse (Topping) [ML / 1, 12 / kcal: 474]	Kleine Geflügelklößchen in Tomatenrahmsauce [GG, WZ, ML / kcal: 81] Pasta [GG, WZ / kcal: 117] Geriebener Hartkäse (Topping) [ML / 1, 12 / kcal: 474]

Allergenkennzeichnung nach VO (EU) 1169/2011 enthält: GG Gluten° (WZ Weizen°, RO Roggen°, GE Gerste°, DI Dinkel°, HF Hafer°, KA Kamut°, HY Hybridstämme°), KT Krebstiere°, EI Ei°, FI Fisch°, EN Erdnüsse°, SO Soja°, ML Milch einschließlich Laktose°, SF Schalenfrüchte° (MA Mandel°, HN Haselnuss°, WN Walnuss°, KN Cashewnuss°, PC Pekannuss°, PA Paranuss°, PI Pistazien°, MQ Macadamia- oder Queenslandnuss°), SL Sellerie°, SE Senf°, SM Sesam°, SU Schwefeldioxid und/oder Sulfite°, LU Lupinen°, WT Weichtiere° (°und daraus gewonnene Erzeugnisse). Betriebsbedingt können Spuren enthalten sein. Zusatzstoffkennzeichnung nach LMZDV: 1 „mit Konservierungsstoff“, 2 „mit Antioxidationsmittel“, 3 „mit Geschmacksverstärker“, 4 „mit Süßungsmittel(n)“, 7 ,,mit (einer) Zuckerart(en) und Süßungsmittel(n)“, 10 „enthält eine Phenylalaninquelle“, 11 ,,kann bei übermäßigem Verzehr abführend wirken", 12 „mit Farbstoff“, 14 „gewachst“, 15 „geschwärzt“, 16 „mit Phosphat“, 32 „mit Nitritpökelsalz“, 33 „mit Nitrat“, 34 „mit Nitritpökelsalz und Nitrat", 53-70 „enthält Tafelsüße auf Grundlage von ..." (Angabe der Tafelsüße durch Tafelsüße-Aushang).

Kurzfristige Änderungen des Speiseplans vorbehalten. **kcal-Angaben beziehen sich auf die durchschnittlichen Nährwerte pro 100 g und sind als Orientierungshilfe zu verstehen**.

Wir setzen zur Herstellung unserer Speisen Bio-Zutaten ein. Diese sind tagesaktuell im Speiseplan mit ‚Bio‘ gekennzeichnet.

"natur" = naturbelassenes Gemüse, in seinem natürlichen Zustand belassen

Jedes Menü beinhaltet einen Beilagensalat.

vegetarisch
mit Geflügelfleisch
mit Rindfleisch
mit Fisch
Kaltgericht
Aktionsmenü

Made with GoConnotes

Kruck Schlemmer Service GmbH
Telefon: 0221/53 99 57 88
Fax: 0221/53 99 48 66
E-Mail: info@schlemmerservice.de
Webseite: www.schlemmerservice.de

Speiseplan vom 09.11.2026 bis 13.11.2026 KW46

	Montag 09.11.2026	Dienstag 10.11.2026	Mittwoch 11.11.2026	Donnerstag 12.11.2026
Menü 1	Curry-Nudelreis-Suppe mit roten Linsen, Erbsen, Möhren und Sonnenblumenkernen [ML, EI, GG, WZ / kcal: 129] Eine Scheibe Vollkorntoast [GG, WZ / kcal: 250]	Schwenkkartoffeln [SE / kcal: 91] Tomaten-Basilikum-Dip [EI, GG, WZ, SE, ML / kcal: 127] Mais "natur" [kcal: 109]	Tomaten-Linsen-Ragout mit Bio-Tomaten und Bio-Linsen [GG, WZ / kcal: 126] Kartoffel-Süßkartoffel-Stampf [ML / 2 / kcal: 102] Blattsalat [kcal: 11] Essig-Öl-Dressing [SE / kcal: 69]	Ravioli mit Spinat-Käse-Füllung in Kürbiscremesauce mit Bio-Kürbis [GG, WZ, ML / kcal: 159] Mischsalat mit Endivien, Karotten- und Weißkohlstreifen [kcal: 11] Himbeer-Dressing [SE / kcal: 54]
Menü 2	Kartoffel-Brokkoli-Auflauf mit Gouda überbacken [EI, GG, WZ, ML / kcal: 109] Erbsen "natur" [kcal: 83]	Lachswürfel in Teriyaki-Sauce mit Zwiebeln und Sesam [FI, SM, GG, WZ, SO / kcal: 93] Langkornreis [kcal: 101] Möhrensalat in Essig-Öl-Dressing [SE / kcal: 48]	Rinder-Bolognese mit Tomaten, Möhren, Sellerie, Lauch und Zwiebeln [SL, GG, WZ / kcal: 88] Pasta [GG, WZ / kcal: 117]	3 Eierpfannkuchen [GG, WZ, EI, ML / kcal: 189] Zitronenjoghurtcreme "kalt" [ML / kcal: 80]
Wochenmenü	4 Hähnchen-Nuggets [GG, WZ / 16 / kcal: 180] Kartoffelpüree [ML / 2 / kcal: 74] Rotkohl [7 / kcal: 37]	4 Hähnchen-Nuggets [GG, WZ / 16 / kcal: 180] Kartoffelpüree [ML / 2 / kcal: 74] Rotkohl [7 / kcal: 37]	4 Hähnchen-Nuggets [GG, WZ / 16 / kcal: 180] Kartoffelpüree [ML / 2 / kcal: 74] Rotkohl [7 / kcal: 37]	4 Hähnchen-Nuggets [GG, WZ / 16 / kcal: 180] Kartoffelpüree [ML / 2 / kcal: 74] Rotkohl [7 / kcal: 37]

Allergenkennzeichnung nach VO (EU) 1169/2011 enthält: GG Gluten° (WZ Weizen°, RO Roggen°, GE Gerste°, DI Dinkel°, HF Hafer°, KA Kamut°, HY Hybridstämme°), KT Krebstiere°, EI Ei°, FI Fisch°, EN Erdnüsse°, SO Soja°, ML Milch einschließlich Laktose°, SF Schalenfrüchte° (MA Mandel°, HN Haselnuss°, WN Walnuss°, KN Cashewnuss°, PC Pekannuss°, PA Paranuss°, PI Pistazien°, MQ Macadamia- oder Queenslandnuss°), SL Sellerie°, SE Senf°, SM Sesam°, SU Schwefeldioxid und/oder Sulfite°, LU Lupinen°, WT Weichtiere° (°und daraus gewonnene Erzeugnisse). Betriebsbedingt können Spuren enthalten sein. Zusatzstoffkennzeichnung nach LMZDV: 1 „mit Konservierungsstoff“, 2 „mit Antioxidationsmittel“, 3 „mit Geschmacksverstärker“, 4 „mit Süßungsmittel(n)“, 7 ,,mit (einer) Zuckerart(en) und Süßungsmittel(n)“, 10 „enthält eine Phenylalaninquelle“, 11 ,,kann bei übermäßigem Verzehr abführend wirken", 12 „mit Farbstoff“, 14 „gewachst“, 15 „geschwärzt“, 16 „mit Phosphat“, 32 „mit Nitritpökelsalz“, 33 „mit Nitrat“, 34 „mit Nitritpökelsalz und Nitrat", 53-70 „enthält Tafelsüße auf Grundlage von ..." (Angabe der Tafelsüße durch Tafelsüße-Aushang).

Kurzfristige Änderungen des Speiseplans vorbehalten. **kcal-Angaben beziehen sich auf die durchschnittlichen Nährwerte pro 100 g und sind als Orientierungshilfe zu verstehen**.

Wir setzen zur Herstellung unserer Speisen Bio-Zutaten ein. Diese sind tagesaktuell im Speiseplan mit ‚Bio‘ gekennzeichnet.

"natur" = naturbelassenes Gemüse, in seinem natürlichen Zustand belassen

Jedes Menü beinhaltet einen Beilagensalat.

vegetarisch
mit Geflügelfleisch
mit Rindfleisch
mit Fisch
Kaltgericht
Aktionsmenü

Kruck Schlemmer Service GmbH
Telefon: 0221/53 99 57 88
Fax: 0221/53 99 48 66
E-Mail: info@schlemmerservice.de
Webseite: www.schlemmerservice.de

Speiseplan vom 16.11.2026 bis 20.11.2026 KW47

	Montag 16.11.2026	Dienstag 17.11.2026	Mittwoch 18.11.2026	Donnerstag 19.11.2026
Menü 1	Erbseneintopf mit Bio-Kartoffelwürfeln, Möhren, Sellerie, Lauch und Bio-Leinsamen [SL, GG, WZ / kcal: 59] Eine Scheibe Vollkorntoast [GG, WZ / kcal: 250]	Farfalle [GG, WZ / kcal: 117] Kürbis-Pesto "kalt" [EI, ML / kcal: 140] Fingermöhren "natur" [kcal: 23]	Süßkartoffel-Ananas-Curry mit Bio-Süßkartoffelwürfeln [SE, ML, GG, WZ / kcal: 90] Pasta [GG, WZ / kcal: 117] Chinakohlsalat [kcal: 24] Tomaten-Dressing [EI, GG, WZ, SE, ML, SU / 2, 7 / kcal: 101]	Milchreis [ML / kcal: 91] Birnenkompott mit Zimt "kalt" [2 / kcal: 84]
Menü 2	Käse-Tomaten-Sauce mit Kidneybohnen, Mais und Bio-Tomaten [ML, GG, WZ / kcal: 55] Makkaroni [GG, WZ / kcal: 118]	Kartoffelgratin mit Mozzarella überbacken [ML, EI, GG, WZ / kcal: 109] Rotkohl-Apfel-Salat in Essig-Öl-Dressing [SE / 2 / kcal: 48]	Seelachs im Backteig [FI, GG, WZ / kcal: 195] Salzkartoffeln [kcal: 73] Porree in Rahmsauce [ML, GG, WZ / kcal: 9]	Möhren in Kokos-Orangen-Sauce [ML, GG, WZ / kcal: 44] Vollkornreis [kcal: 106] Blattsalat [kcal: 11] Joghurt-Kräuter-Dressing [EI, GG, WZ, SE, ML, SU / 2 / kcal: 89]
Wochenmenü	Eine Kartoffeltasche mit Frischkäse-Kräuter-Füllung [ML / kcal: 182] Zitronencouscous mit Bio-Zucchini [GG, WZ, ML / kcal: 219] Joghurt-Dip [EI, GG, WZ, SE, ML / kcal: 133]	Eine Kartoffeltasche mit Frischkäse-Kräuter-Füllung [ML / kcal: 182] Zitronencouscous mit Bio-Zucchini [GG, WZ, ML / kcal: 219] Joghurt-Dip [EI, GG, WZ, SE, ML / kcal: 133]	Eine Kartoffeltasche mit Frischkäse-Kräuter-Füllung [ML / kcal: 182] Zitronencouscous mit Bio-Zucchini [GG, WZ, ML / kcal: 219] Joghurt-Dip [EI, GG, WZ, SE, ML / kcal: 133]	Eine Kartoffeltasche mit Frischkäse-Kräuter-Füllung [ML / kcal: 182] Zitronencouscous mit Bio-Zucchini [GG, WZ, ML / kcal: 219] Joghurt-Dip [EI, GG, WZ, SE, ML / kcal: 133]

Allergenkennzeichnung nach VO (EU) 1169/2011 enthält: GG Gluten° (WZ Weizen°, RO Roggen°, GE Gerste°, DI Dinkel°, HF Hafer°, KA Kamut°, HY Hybridstämme°), KT Krebstiere°, EI Ei°, FI Fisch°, EN Erdnüsse°, SO Soja°, ML Milch einschließlich Laktose°, SF Schalenfrüchte° (MA Mandel°, HN Haselnuss°, WN Walnuss°, KN Cashewnuss°, PC Pekannuss°, PA Paranuss°, PI Pistazien°, MQ Macadamia- oder Queenslandnuss°), SL Sellerie°, SE Senf°, SM Sesam°, SU Schwefeldioxid und/oder Sulfite°, LU Lupinen°, WT Weichtiere° (°und daraus gewonnene Erzeugnisse). Betriebsbedingt können Spuren enthalten sein. Zusatzstoffkennzeichnung nach LMZDV: 1 „mit Konservierungsstoff“, 2 „mit Antioxidationsmittel“, 3 „mit Geschmacksverstärker“, 4 „mit Süßungsmittel(n)“, 7 ,,mit (einer) Zuckerart(en) und Süßungsmittel(n)“, 10 „enthält eine Phenylalaninquelle“, 11 ,,kann bei übermäßigem Verzehr abführend wirken", 12 „mit Farbstoff“, 14 „gewachst“, 15 „geschwärzt“, 16 „mit Phosphat“, 32 „mit Nitritpökelsalz“, 33 „mit Nitrat“, 34 „mit Nitritpökelsalz und Nitrat", 53-70 „enthält Tafelsüße auf Grundlage von ..." (Angabe der Tafelsüße durch Tafelsüße-Aushang).

Kurzfristige Änderungen des Speiseplans vorbehalten. **kcal-Angaben beziehen sich auf die durchschnittlichen Nährwerte pro 100 g und sind als Orientierungshilfe zu verstehen**.

Wir setzen zur Herstellung unserer Speisen Bio-Zutaten ein. Diese sind tagesaktuell im Speiseplan mit ‚Bio‘ gekennzeichnet.

"natur" = naturbelassenes Gemüse, in seinem natürlichen Zustand belassen

Jedes Menü beinhaltet einen Beilagensalat.

vegetarisch
mit Geflügelfleisch
mit Rindfleisch
mit Fisch
Kaltgericht
Aktionsmenü

Kruck Schlemmer Service GmbH
Telefon: 0221/53 99 57 88
Fax: 0221/53 99 48 66
E-Mail: info@schlemmerservice.de
Webseite: www.schlemmerservice.de

Speiseplan vom 23.11.2026 bis 27.11.2026 KW48

	Montag 23.11.2026	Dienstag 24.11.2026	Mittwoch 25.11.2026	Donnerstag 26.11.2026
Menü 1	Bunte Pasta [GG, WZ / kcal: 118] Kräutersauce [GG, WZ, ML / kcal: 66] Fingermöhren "natur" [kcal: 23]	Paprikaragout [GG, WZ / kcal: 39] Vollkornreis [kcal: 106] Mais "natur" [kcal: 109]	Linsen-Bolognese mit roten und braunen Linsen, Tomaten, Möhren, Sellerie, Lauch und Bio-Leinsamen [GG, WZ, SL / kcal: 82] Salzkartoffeln [kcal: 73]	3 Eierpfannkuchen [GG, WZ, EI, ML / kcal: 189] Orangen-Vanille-Sauce mit Lebkuchengewürz "kalt" [ML / kcal: 63]
Menü 2	Ofenkartoffeln [SE / kcal: 91] Tomaten-Feta-Dip [EI, GG, WZ, SE, ML / kcal: 143] Erbsen "natur" [kcal: 83]	Kürbis-Cheddar-Suppe mit Bio-Kartoffelwürfeln, Möhren, Sellerie und Lauch [SL, ML, GG, WZ / 12 / kcal: 43] Ein Laugengebäck [GE, RO, ML, SM, GG, WZ / kcal: 301]	Hähnchenbrust "natur" in [kcal: 116] Barbecuesauce [SE, GG, WZ / 7 / kcal: 39] Vollkorn-Pasta [GG, WZ / kcal: 114] Blattsalat [kcal: 11] Joghurt-Dressing [EI, GG, WZ, SE, ML, SU / 2 / kcal: 89]	Grüne Spinat-Tortellini mit Karotten-Tomaten-Füllung in Tomatenrahmsauce [GG, WZ, ML, SL / kcal: 187] Mischsalat mit Endivien, Karotten- und Weißkohlstreifen [kcal: 11] Preiselbeer-Joghurt-Dressing [EI, GG, WZ, SE, ML, SU / 2 / kcal: 102]
Wochenmenü	Pizza Margherita mit Tomaten, Kräutern und Mozzarella überbacken [GG, GE, WZ, ML / 2 / kcal: 230]	Pizza Margherita mit Tomaten, Kräutern und Mozzarella überbacken [GG, GE, WZ, ML / 2 / kcal: 230]	Pizza Margherita mit Tomaten, Kräutern und Mozzarella überbacken [GG, GE, WZ, ML / 2 / kcal: 230]	Pizza Margherita mit Tomaten, Kräutern und Mozzarella überbacken [GG, GE, WZ, ML / 2 / kcal: 230]

Allergenkennzeichnung nach VO (EU) 1169/2011 enthält: GG Gluten° (WZ Weizen°, RO Roggen°, GE Gerste°, DI Dinkel°, HF Hafer°, KA Kamut°, HY Hybridstämme°), KT Krebstiere°, EI Ei°, FI Fisch°, EN Erdnüsse°, SO Soja°, ML Milch einschließlich Laktose°, SF Schalenfrüchte° (MA Mandel°, HN Haselnuss°, WN Walnuss°, KN Cashewnuss°, PC Pekannuss°, PA Paranuss°, PI Pistazien°, MQ Macadamia- oder Queenslandnuss°), SL Sellerie°, SE Senf°, SM Sesam°, SU Schwefeldioxid und/oder Sulfite°, LU Lupinen°, WT Weichtiere° (°und daraus gewonnene Erzeugnisse). Betriebsbedingt können Spuren enthalten sein. Zusatzstoffkennzeichnung nach LMZDV: 1 „mit Konservierungsstoff“, 2 „mit Antioxidationsmittel“, 3 „mit Geschmacksverstärker“, 4 „mit Süßungsmittel(n)“, 7 ,,mit (einer) Zuckerart(en) und Süßungsmittel(n)“, 10 „enthält eine Phenylalaninquelle“, 11 ,,kann bei übermäßigem Verzehr abführend wirken", 12 „mit Farbstoff“, 14 „gewachst“, 15 „geschwärzt“, 16 „mit Phosphat“, 32 „mit Nitritpökelsalz“, 33 „mit Nitrat“, 34 „mit Nitritpökelsalz und Nitrat", 53-70 „enthält Tafelsüße auf Grundlage von ..." (Angabe der Tafelsüße durch Tafelsüße-Aushang).

Kurzfristige Änderungen des Speiseplans vorbehalten. **kcal-Angaben beziehen sich auf die durchschnittlichen Nährwerte pro 100 g und sind als Orientierungshilfe zu verstehen**.

Wir setzen zur Herstellung unserer Speisen Bio-Zutaten ein. Diese sind tagesaktuell im Speiseplan mit ‚Bio‘ gekennzeichnet.

"natur" = naturbelassenes Gemüse, in seinem natürlichen Zustand belassen

Jedes Menü beinhaltet einen Beilagensalat.

vegetarisch
mit Geflügelfleisch
mit Rindfleisch
mit Fisch
Kaltgericht
Aktionsmenü

Made with GoConnotes