

0221/53 99 57 88 0221/53 99 48 66

E-Mail: info@schlemmerservice.de Webseite: www.schlemmerservice.de





	Montag 03.11.2025	Dienstag 04.11.2025	Mittwoch 05.11.2025	Donnerstag 06.11.2025
Menü 1	Soja-Bolognese mit Soja-Hack, Tomaten, Möhren, Sellerie und Lauch [SL, GG, GE, SO, WZ / kcal: 53] Salzkartoffeln [kcal: 73]	Kokos-Curry-Suppe mit Nudelreis- Einlage, Zucchini, Möhren und Bio- Sonnenblumenkernen [EI, WZ, GG / kcal: 98] Ein Laugengebäck [GG, WZ, GE, RO, ML, SM / kcal: 301]	Kartoffelauflauf mit Brokkoli, Bio- Möhren und Gouda überbacken [EI, GG, WZ, ML / kcal: 106] Blattsalat [kcal: 11] Essig-Öl-Dressing [SE / kcal: 69]	Verdure-Sauce mit Bio-Zucchini, Paprika und Auberginen [GG, WZ / kcal: 29] Vollkornreis [kcal: 106]
Menü 2	Nudelgratin mit Tomaten und Mozzarella überbacken [GG, WZ, ML, EI / kcal: 57] Brechbohnen "natur" [kcal: 33]	Seelachs im Backteig [GG, WZ, FI / kcal: 195] Kartoffel-Süßkartoffel-Stampf [ML / 2 / kcal: 59] Porree in Rahmsauce [ML, GG, WZ / kcal: 9]	Geflügel-Hackfleisch in cremiger Tomatensauce mit Bio-Zwiebeln [GG, WZ, ML / kcal: 72] Vollkorn-Pasta [GG, WZ / kcal: 114]	Rahmkartoffeln [ML, GG, WZ / kcal: 60] Erbsen und Mais "natur" [kcal: 95] Blattsalat [kcal: 11] Joghurt-Dressing [GG, WZ, EI, SE, ML, SU / 2 / kcal: 89]
Wochenmenü	Eine Geflügelbockwurst in [ML, SL, SE / 1, 16 / kcal: 253] Bratensauce [GG, WZ, SU / 12 / kcal: 33] Backkartoffeln [SE / kcal: 96] Rotkohl [7 / kcal: 37]	Eine Geflügelbockwurst in [ML, SL, SE / 1, 16 / kcal: 253] Bratensauce [GG, WZ, SU / 12 / kcal: 33] Backkartoffeln [SE / kcal: 96] Rotkohl [7 / kcal: 37]	Eine Geflügelbockwurst in [ML, SL, SE / 1, 16 / kcal: 253] Bratensauce [GG, WZ, SU / 12 / kcal: 33] Backkartoffeln [SE / kcal: 96] Rotkohl [7 / kcal: 37]	Eine Geflügelbockwurst in [ML, SL, SE / 1, 16 / kcal: 253] Bratensauce [GG, WZ, SU / 12 / kcal: 33] Backkartoffeln [SE / kcal: 96] 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", KN Cashewnuss", PC Pekannuss", 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.

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

Jedes Menü beinhaltet einen Beilagensalat.







🦷 mit Rindfleisch



mit Fisch







0221/53 99 57 88 0221/53 99 48 66

E-Mail: info@schlemmerservice.de Webseite: www.schlemmerservice.de





	Montag 10.11.2025	Dienstag 11.11.2025	Mittwoch 12.11.2025	Donnerstag 13.11.2025
Menü 1	Schwenkkartoffeln [SE / kcal: 91] Tomaten-Basilikum-Dip [GG, WZ, EI, SE, ML / kcal: 127] Weißkohl-Möhren-Salat in Joghurt- Dressing [GG, WZ, EI, SE, ML, SU / 2 / kcal: 53]	Farfalle [GG, WZ / kcal: 117] Kürbis-Pesto "kalt" [EI, ML / kcal: 135] Geriebener Hartkäse (Topping) [ML / 1, 12 / kcal: 474]	Linseneintopf mit Bio-Kartoffelwürfeln, Möhren, Sellerie, Lauch und Bio- Leinsamen [SL, GG, WZ / kcal: 56] eine Scheibe Vollkorntoast [GG, WZ / kcal: 250]	Spätzle [GG, WZ, EI / kcal: 138] Champignonragout [GG, WZ, SU / 12 / kcal: 15] Blattsalat [kcal: 11] Joghurt-Kräuter-Dressing [GG, WZ, EI, SE, ML, SU / 2 / kcal: 89]
Menü 2	Hähnchengeschnetzeltes in Curryrahmsauce [GG, WZ, ML, SE / 7 / kcal: 38] Langkornreis [kcal: 101] Brechbohnen "natur" [kcal: 33]	Gemüseschnitzel [GG, WZ, HF, DI / kcal: 191] Salzkartoffeln [kcal: 73] Rahmspinat [ML, GG, WZ / kcal: 68]	Kartoffel-Lachs-Auflauf mit Gouda überbacken [EI, FI, GG, WZ, ML / kcal: 115] Blattsalat [kcal: 11] Essig-Öl-Dressing [SE / kcal: 69]	3 Eierpfannkuchen [GG, WZ, EI, ML / kcal: 189] Apfelkompott "kalt" [2 / kcal: 68]
Wochenmenü	Paniertes Hähnchenschnitzel [GG, WZ, GE / kcal: 211] Paprikasauce [GG, WZ / kcal: 39] Pasta [GG, WZ / kcal: 117]	Paniertes Hähnchenschnitzel [GG, WZ, GE / kcal: 211] Paprikasauce [GG, WZ / kcal: 39] Pasta [GG, WZ / kcal: 117]	Paniertes Hähnchenschnitzel [GG, WZ, GE / kcal: 211] Paprikasauce [GG, WZ / kcal: 39] Pasta [GG, WZ / kcal: 117]	Paniertes Hähnchenschnitzel [GG, WZ, GE / kcal: 211] Paprikasauce [GG, WZ / kcal: 39] Pasta [GG, WZ / kcal: 117]





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", 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.

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

Jedes Menü beinhaltet einen Beilagensalat.









🦷 mit Rindfleisch



mit Fisch



Kaltgericht

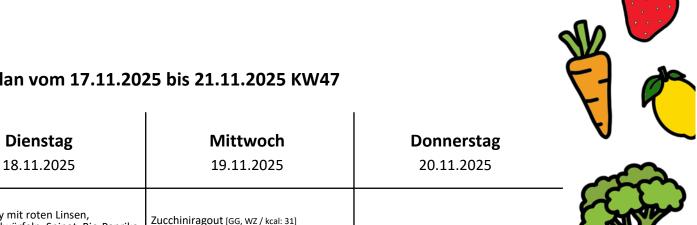




0221/53 99 57 88 0221/53 99 48 66 info@schlemmerservice.de

Webseite: www.schlemmerservice.de





Menü 1

Nudel-Brokkoli-Auflauf mit Mozzarella überbacken [GG. WZ. ML. EI / kcal: 148] Maissalat in Essig-Öl-Dressing [SE / kcal:

Montag

17.11.2025

Linsen-Curry mit roten Linsen, Süßkartoffelwürfeln, Spinat, Bio-Paprika und Bio-Leinsamen [ML, GG, WZ, SE / kcal: Vollkornreis [kcal: 106]

Makkaroni [GG, WZ / kcal: 118] Blattsalat [kcal: 11] Essig-Öl-Dressing [SE / kcal: 69]

Milchreis [ML / kcal: 91] Mangokompott "kalt" [kcal: 56]



Ė

250]

Menü 2

Bauerntopf mit Rinderhackfleisch, Bio-Kartoffelwürfeln und Paprika [GG, WZ / eine Scheibe Vollkorntoast [GG, WZ / kcal:

V

V

Ravioli mit Spinat-Käse-Füllung in Tomatensauce [GG, WZ, ML / kcal: 162] Möhrensalat in Joghurt-Dressing [GG, WZ, EI, SE, ML, SU / 2 / kcal: 55]

Seelachs im Backteig [GG, WZ, FI / kcal: 195] Kartoffelpüree [ML / 2 / kcal: 13] Erbsen "natur" [kcal: 83]



Spaghetti [GG, WZ / kcal: 117] Kokossauce [ML, GG, WZ / kcal: 54] Romanobohnen "natur" [kcal: 35]





Rinder-Bolognese mit Tomaten, Möhren, Sellerie, Lauch und Zwiebeln [SL, GG, WZ / kcal: 88] Pasta [GG, WZ / kcal: 117]



Rinder-Bolognese mit Tomaten, Möhren, Sellerie, Lauch und Zwiebeln [SL, GG, WZ / kcal: 88] Pasta [GG, WZ / kcal: 117]



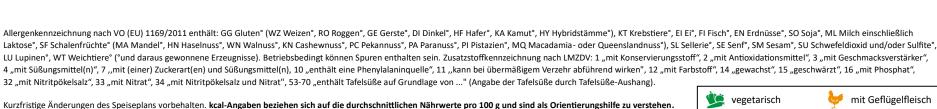
Rinder-Bolognese mit Tomaten, Möhren, Sellerie, Lauch und Zwiebeln [SL, GG, WZ / kcal: 88] Pasta [GG, WZ / kcal: 117]



V

Rinder-Bolognese mit Tomaten, Möhren, Sellerie, Lauch und Zwiebeln [SL, GG, WZ / kcal: 88] Pasta [GG, WZ / kcal: 117]





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

Jedes Menü beinhaltet einen Beilagensalat.









Aktionsmenü



0221/53 99 57 88 0221/53 99 48 66

E-Mail: info@schlemmerservice.de Webseite: www.schlemmerservice.de





	Montag 24.11.2025	Dienstag 25.11.2025	Mittwoch 26.11.2025	Donnerstag 27.11.2025
Menü 1	Kartoffelgratin mit Gouda überbacken [ML, El, GG, WZ / kcal: 112] Möhrensalat in Dill-Dressing [SE / kcal: 48]	Bulgur-Gemüse-Pfanne mit Kichererbsen, Bio-Zucchini, Möhren und Tomaten [GG, WZ / kcal: 187] Joghurt-Minz-Dip [GG, WZ, EI, SE, ML / kcal: 130]	3 Eierpfannkuchen [GG, WZ, EI, ML / kcal: 189] Vanillesauce mit Apfel und Zimt "kalt" [ML / 2 / kcal: 63]	Erbseneintopf mit Bio-Kartoffelwürfeln, Möhren, Sellerie, Lauch und Bio- Leinsamen [SL, GG, WZ / kcal: 54] eine Scheibe Mehrkornbrot [GG, WZ, RO, GE, HF, SM / kcal: 252]
Menü 2	Lachsragout in cremiger Tomatensauce [FI, GG, WZ, ML / kcal: 67] Spaghetti [GG, WZ / kcal: 117] Erbsen "natur" [kcal: 83]	Farfalle [GG, WZ / kcal: 117] Spinatrahmsauce [ML, GG, WZ / kcal: 21] Geriebener Hartkäse (Topping) [ML / 1, 12 / kcal: 474]	Linsen-Bolognese mit roten und braunen Linsen, Bio-Tomaten, Möhren, Sellerie und Lauch [GG, wz, SL / kcal: 73] Salzkartoffeln [kcal: 73]	Hähnchenbrust "natur" in [kcal: 116] Champignonrahmsauce [ML, SU, GG, WZ / 12 / kcal: 14] Vollkornreis [kcal: 106]
Wochenmenü	Pizza Margherita mit Tomaten, Kräutern und Mozzarella überbacken [GG, WZ, GE, ML / 2 / kcal: 230]	Pizza Margherita mit Tomaten, Kräutern und Mozzarella überbacken [GG, WZ, GE, ML / 2 / kcal: 230]	Pizza Margherita mit Tomaten, Kräutern und Mozzarella überbacken [GG, WZ, GE, ML / 2 / kcal: 230]	Pizza Margherita mit Tomaten, Kräutern und Mozzarella überbacken [GG, WZ, GE, 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", KN Cashewnuss", PC Pekannuss", 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.

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

Jedes Menü beinhaltet einen Beilagensalat.







🦷 mit Rindfleisch



mit Fisch



Kaltgericht

