



SCHWEIßGUTH
Junior

Eine Marke der Schweißguth Catering GmbH

Online: www.bestellung-schweissguth-junior.de

E-Mail: junior@schweissguth.de

Herzogstrasse 28
45881 Gelsenkirchen
Tel.: 02 09 - 40 84 003


























Menüplan KW 16

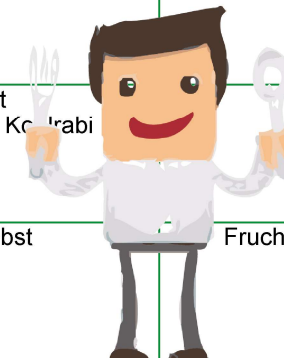
vom 13.04.26 - 17.04.26



Die Angebote/Komponenten mit dem DGE-Logo entsprechen dem "DGE-Qualitätsstandard für die Verpflegung in Schulen" und wurden von der Deutschen Gesellschaft für Ernährung e.V. (DGE) als eine Menülinie zertifiziert.

Wir sind BIO-zertifiziert DE-ÖKO 039 und kennzeichnen alle BIO-Zutaten in unserem Speiseplan. Die Kennzeichnung bezieht sich ausschließlich auf die entsprechenden Zutaten. Eine BIO-Zutatenliste finden Sie auf der Rückseite.

	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag
Schülermenü 1	Möhreneintopf aus BIO-Möhren mit Knollensellerie und Kartoffeleinlage aus regionalem Anbau g,i, Geflügelbrust geschnitten 2,3,4, Baguette a,a1 	MSC Hoki-Fischfilet bemehlt a,a1,d,g,j, Gurkensalat in Joghurt-Dressing c,g,j,2, Salzkartoffeln 	Linsensuppe mit BIO-Möhren, Knollensellerie und Kartoffeleinlage aus regionalem Anbau i, Geflügelbrust geschnitten 2,3,4, Baguette a,a1 	herzhafter Puten-Gyros i, Tzaziki c,g,j,2, Djuvec Reis mit Karotten und Paprika 	Hähnchengeschnetzeltes mit Paprika und Möhren g, Rigatoni a,a1,a2,a3,a4,a5,a7 
Schülermenü 2	BIO-Penne-Nudeln a,a1, Sauce mit BIO-Spinat, Frischkäse und Sahne a,a1,g 	- Mini Frühlingsrolle mit Porree, Karotten, Weißkohl, Mungobohnensprossen vegan a,a1,f, Nasi Goreng - Reispfanne mit Karotten, Sojabohnen, Bambussprossen, Paprika a,a1,f,i,2,4, Asia Soße i 	Bunte Spiralnudeln a,a1, - Tomaten-Basilikum-Sauce vegan a,a1,i 	BIO-Polenta-Käse-Knusperschnitzel f,i,j, Petersiliensauce a,a1,g, Kartoffelpüree g 	Ravioli mit Tomatenfüllung a,a1, helle Tomaten-Kräuter-Parmesan-Sauce mit Schnittlauch und Basilikum g 
Schülermenü 3	Möhreneintopf aus BIO-Möhren mit Knollensellerie und Kartoffeleinlage aus regionalem Anbau g,i, Baguette a,a1 	Blumenkohl-Käse-Medaillon - paniert- a,a1,a3,g, Gurkensalat in Joghurt-Dressing c,g,j,2, Salzkartoffeln 	VEGGI Linsensuppe mit BIO-Möhren, Knollensellerie und Kartoffeleinlage aus regionalem Anbau i, 1 x Vollkornbrötchen a1,a2,a5,k 	vegetarische Gyrosplatte aus Soja und Weizen a1,c,f,g,i,j, Tzaziki c,g,j,2, Djuvec Reis mit Karotten und Paprika 	Valess-Geschnetzeltes aus Milcheiweiß in Zitronengras-Honig-Sauce mit asiatischem Gemüse aus Broccoliwürfel, rote Paprika, Wasserkastanien, Lotuswurzeln, Maiskörbchen, Blattspinat, Mu-Err-Pilze a,a1,c,f,g, Vollkorn-Rigatoni a,a1,c 
Kalt 1	frisches Obst 	frisches Obst 	Blattsalatbeilage aus Eisberg, Lollo Rosso und Lollo Bionda, Joghurt-Dressing mit Tomaten g,i 	Rohkost Möhren, Gurke, Kohlrabi 	frisches Obst 
Kalt 2	Milchpudding Schokolade, 1,5 % Fett ohne Kühlung haltbar g 	Quarkspeise mit Heidelbeeren g 	Mini-Berliner a,c,g 	frisches Obst 	Fruchtjoghurt Erdbeer g,h,2 



Allergeninformationen finden Sie auf der Rückseite.



Zusatzstoffe:

1=Farbstoffe 2=Konservierungsstoffe 3=Antioxidationsmittel 4=Geschmacksverstärker 5=geschwefelt 6=geschwärzt 7=gewachst 8=mit Phosphat 9=mit Süßungsmittel 10=mit Coffein

Allergene:

a=Gluten,b=Krebstiere,c=Eier,d=Fisch,e=Erdnüsse,f=Soja,g=Milch,h=Schalenfrüchte,i=Sellerie,j=Senf,k=Sesamsamen,l=Sulfite,m=Lupinen,n=Weichtiere

a1= enthält glutenhaltiges Getreide - Weizen, a2= enthält glutenhaltiges Getreide - Roggen, a3= enthält glutenhaltiges Getreide - Gerste, a4= enthält glutenhaltiges Getreide - Hafer, a5= enthält glutenhaltiges Getreide - Hafer, a5 = enthält glutenhaltiges Getreide - Dinkel a6= enthält glutenhaltiges Getreide - Kamut, a7= enthält glutenhaltiges Getreide - Hybridstämme davon

h1= enthält Schalenfrüchte - Mandel, h2= enthält Schalenfrüchte - Haselnuss, h3= enthält Schalenfrüchte - Walnuss, h4= enthält Schalenfrüchte - Cashew h5= enthält Schalenfrüchte - Pecanuss, h6= enthält Schalenfrüchte - Paranuss, h7= enthält Schalenfrüchte - Pistazie, h8= enthält Schalenfrüchte - Macadamianuss h9= enthält Schalenfrüchte - Queenslandnuss

Trotz größtmöglicher Sorgfalt bei der Herstellung können neben den angegebenen Allergenen in all unseren Produkten auch Spuren von anderen Stoffen oder Erzeugnissen, die Allergien oder Unverträglichkeiten auslösen können, enthalten sein. Zudem sind die Hersteller und Vorlieferanten nicht verpflichtet, auf etwaige Spuren hinzuweisen.

Wir übernehmen dafür ausdrücklich keine Haftung, speziell was hochgradige Allergien und insbesondere bereits die Reaktion auf Spuren betrifft.

Wir danken für Ihr Verständnis!

Bio Zutatenliste

Tomatenwürfel, Erbsen grün, Blumenkohl, Karotten gewürfelt, Karotten-Glatt-Schnitt, Spinat, Broccoli, Zwiebeln, Ravioli, Penne (nicht Vollkorn), Tortellini, Eierspätzle, Tortelloni, Linsen-Hirse-Bällchen, Spaghetti (nicht Vollkorn), Parboiled Reis, Polenta-Käse-Knusperschnitte, Eier-Omelette, Tofu Natur, Tofu-Würfel, Blumenkohl-Sticks

Schweißguth Catering GmbH
Herzogstraße 28
45881 Gelsenkirchen
Tel.: 0209-4084003
junior@schweissguth.de



Deutsche Gesellschaft
für Ernährung e.V.

