



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

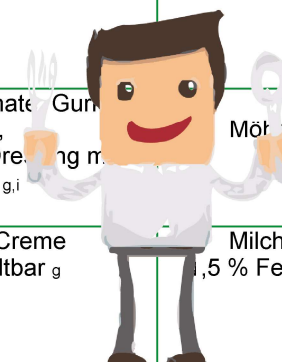
Menüplan KW 17
vom 20.04.26 - 24.04.26



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	Klima Bolognese-Sauce aus Rinderhackfleisch, Linsen und BIO-Möhren a,a1, BIO-Fussili- Nudeln a,a1 	paniertes Hähnchenschnitzel a,a1,10, - BIO-Erbsen und BIO-Möhren in Sahne-Sauce a,a1,g, Kartoffelpüree g 	Rindfleischsuppe mit BIO-Blumenkohl, BIO-Möhren, Sellerie und Nudleinlage a,a1,c,i, Baguette a,a1 	klassische Currywurst von der Pute in typischer Curry-Sauce g,i,2,3,8, Baguette a,a1 	Kartoffelsuppe mit Kartoffeln aus regionalem Anbau mit BIO-Möhren und Knollensellerie g,i, Geflügelbrust geschnitten 2,3,4, Baguette a,a1 
Schülermenü 2	Sesam Karotten-Stick a,a1,i,k, Rahmsauce a1,c,f,g,i,j, Kartoffelpüree g 	2 x Kartoffeltasche gefüllt mit Tomate+ Mozzarella g, - Pfannengemüse aus Paprika, Möhren und Zucchini vegan 	Gnocchi Pfanne a,a1, mit gerösteten BIO-Möhren, Tomaten-Soße mit BIO-Tomaten-Würfel 	MSC Fischfrikadelle aus Alaska-Seelachsfilet -paniert- a,a1,d,g,j, Kartoffelsalat a,a1,c,g,j,2 	MSC Heringstip, Heringshappen in Sahne-Sauce mit Äpfeln, Zwiebeln und Gurken c,d,g,3,9, Salzkartoffeln 
Schülermenü 3	Linsen - Bolognese mit Zucchini und BIO-Möhren a,a1,i, Vollkorn-Spirellis a,a1 	veganes Schnitzel aus Weizenprotein - paniert - a,a1, - BIO-Erbsen und BIO-Möhren in Sahne-Sauce a,a1,g, Kartoffelpüree g 	Frühlingssuppe mit BIO-Karotten, BIO-Erbsen und Kohlrabi i, 1 x Vollkornbrötchen a1,a2,a5,k 	Fleischlose Bratwurst aus Sojakonzentrat a,a1,c,j, Currysoße Currywurst i,3, Baguette a,a1 	VEGGI Kartoffelsuppe mit Kartoffeln aus regionalem Anbau mit BIO-Möhren und Knollensellerie g,i, 1 x Vollkornbrötchen a1,a2,a5,k 
Kalt 1	frisches Obst 	Rohkost Möhren, Gurke, Kohlrabi 	frisches Obst 	Salatplatte mit Tomate, Gurke, Eisberg, Möhren, Joghurt-Dressing m, Tomaten g,i 	Rohkost Möhren, Gurke, Kohlrabi 
Kalt 2	Buttermilchdessert Limette ohne Kühlung haltbar g 	frisches Obst 	Quarkspeise mit Brombeeren g 	Stracciatella-Creme ungekühlt haltbar g 	Milchpudding Butterkeks 1,5 % Fett ohne Kühlung haltbar a,a1,g 



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.