



**Online:** [www.bestellung-schweissguth-junior.de](http://www.bestellung-schweissguth-junior.de)  
**E-Mail:** [junior@schweissguth.de](mailto:junior@schweissguth.de)



Eine Marke der Schweissguth Catering GmbH

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

## Menüplan KW 27

vom 30.06.25 - 04.07.25



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 Menulinie 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.

Schülermenü 1		Schülermenü 2		Schülermenü 3		Kart 1		Kart 2	
<b>Montag</b>	- Käsecremesuppe mit Hackfleischscheinfüllung a.a1,g, Baguette a.a1	BIO-Spaghetti a.a1, Bolognese-Sauce aus reinem Rindfleisch a.a1,i	MSC-Lachsfiletwürfel in Honig Orangensauce mit Schwarzwurzel, gelbe Karotten, orange Karotten d.i., Vollkorn-Spiraliis a.a1						
<b>Dienstag</b>	- Käsecremesuppe mit Hackfleischscheinfüllung a.a1,g, Baguette a.a1	BIO-Spaghetti a.a1, Bolognese-Sauce aus reinem Rindfleisch a.a1,i	MSC-Lachsfiletwürfel in Honig Orangensauce mit Schwarzwurzel, gelbe Karotten, orange Karotten d.i., Vollkorn-Spiraliis a.a1						
<b>Mittwoch</b>	Linsen-Mango-Curry mit roten Linsen, Mango und Kokosmilch, Vollkornreis	4 x asiatische Reis-Gemüse-Bällchen aus Möhren, Weißkohl, Bambus, Paprika und Schwarzwurzeln, Honig-Möhren-Sauce g.i., Vollkornreis							
<b>Donnerstag</b>	- Käsecremesuppe aus Frischkäse, Emmentaler und Gouda-Käse vegetarisch a.a1,g, Baguette a.a1	BIO-Spaghetti a.a1, vegane Bolognese aus Sojakanzentrat f.i	- vegetarisch, Zitrone, Paprika, Orange und Majoran, V./z.**						
<b>Freitag</b>	- Käsecremesuppe aus Frischkäse, Emmentaler und Gouda-Käse vegetarisch a.a1,g, Baguette a.a1	Möhreneintopf aus BIO-Möhren mit Knollensellerie und Kartoffeleinlage aus regionalem Anbau g.i., Geflügel Bockwurst 1,14.2.3.4.8, Baguette a.a1	Gnocci Pfanne a.a1, mit gerösteten BIO-Möhren, -Tomaten-Basilikum-Sauce a.a1,i						
<b>Kart 1</b>	frisches Obst	Blattsalatbeilage aus Eisberg, Lollo Rosso und Lollo Bianda, Joghurtressing g	Schokoladen-Donut a.a1,f,g,h						
<b>Kart 2</b>	Milchreis g	Schokoladen-Donut a.a1,f,g,h	Nuss-Nougat-Pudding g,h						

Allergeninformationen finden Sie auf der Rückseite.



**Online:** [www.bestellung-schweissguth-junior.de](http://www.bestellung-schweissguth-junior.de)  
**E-Mail:** [junior@schweissguth.de](mailto:junior@schweissguth.de)

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



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.



Eine Marke der Schweissguth Catering GmbH

**Montag**  
Schülermenü 1

Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag
Erbssuppe mit BIO-Möhren- und Knollensellerie sowie Kartoffelwürfel aus regionalem Anbau g.i., Geflügelbockwurst geschnitten 2,3,4, Baguette a.a1	BIO-Spaghetti a.a1, Sauce Carbonara-Art mit Geflügelischinken a.a1,g,2,3	Chili con Carne mit Rinderhackfleisch, Paprika, Mais und Linsen, BIO-Langkornreis	Rindfleischsuppe mit BIO-Blumenkohl, BIO-Möhren, Sellerie und Nudelleinlage a.a1,c,i, 1 x Vollkornbrötchen a1,a2,a5,k	MSC Mini-Kabeljaufilet, paniert in Maispanade g.i., griechischer Bauernsalat mit Feta-Käse Tomaten, Gurken, Paprika und Mais g, Kartoffelpüree g
<b>Schülermenü 2</b>	Gemüse-Curry mit BIO-Schupfnudeln a.a1,c, Kokosmilch, Paprika und Erbsen a.a1,g	Kartoffel-BIO-Tomatens-Auflauf in Sahne Sauce c,g	Valeess-Geschnetzeltes aus Milcheiweiß mit BIO-Erbsen und BIO-Möhren a.a1,c,g, Basmati-Reis	To a
<b>Schülermenü 3</b>	Erbssuppe mit BIO-Möhren- und Knollensellerie sowie Kartoffelwürfel aus regionalem Anbau g.i., 1 x Vollkornbrötchen a1,a2,a5,k	BIO-Spaghetti a.a1, Bunter Zucchini-Carbonara-Sauce mit Zucchini und BIO-Tomatenvürfel a.a1,g,i	vegane Chili sin Carne mit Paprika, Kidneybohnen und Mais f, BIO-Langkornreis	serbische Bohnensuppe, weiße Bohnen mit Paprika- und Kartoffeleinlage, 1 x Vollkornbrötchen a1,a2,a5,k
<b>Kalt 1</b>	Rohkost Möhren, Gurke, Kohlrabi	frisches Obst	Salatplatte mit Tomate, Gurke, Eisberg, Möhren, Joghurt-Dressing mit Tomaten g,i	Rohkost Möhren, Gurke, Kohlrabi
<b>Kalt 2</b>	frisches Obst	Quarkspeise mit Johannisbeeren g	Milchpudding Schokolade, 1,5 % Fett g	Fruchthjoghurt Erdbeere 1,5% g,h,i,13,2,9

Allergeninformationen finden Sie auf der Rückseite.