



SCHWEISSGUTH

Junior

Eine Marke der Schweissguth Catering GmbH



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	<p>re S x k</p> <p>Fischstäbchen Spinat + Kartoffelpüree</p> <p>vegi</p>	<p>Cevapcici aus reinem Geflügelfleisch a.a.1, Aivar-Sauce a.a.1, BIO-Reis, Weißkrautsalat</p> <p>vegi</p>	<p>Gulaschsuppe mit Paprika- und Kartoffeleinlage aus regionaler Kartoffel, Baguette a.a.1</p> <p>vegi</p>	<p>Chili con Carne mit Rinderhackfleisch, Paprika, Mais und Linsen, Vollkornreis</p> <p>vegi</p>	<p>MSC-Lachsfiletwürfel in Honig Orangensauce mit Schwarzwurzeln, gelbe Karotten, orange Karotten d.g, Salzkartoffeln</p> <p>vegi</p>
Schülermenü veggi	<p>aus E</p> <p>vegetarisches Schnitzel aus Milcheiweiss - paniert - a.a.1, a.4, c.g, Rattatouille - Zucchini, Aubergine, Paprika in Tomatensauce -, Vollkorn-Rigatoni a.a.1, c</p> <p>vegi</p>	<p>Gemüse-Kartoffel-Auflauf mit BIO-Blumenkohl, Zucchini und BIO-Karotten g</p> <p>vegi</p>	<p>Bunte Spinaludeln a.a.1, c.1, Tomaten-Soße mit BIO-Tomaten-Würfel</p> <p>vegi</p>	<p>Wiener-Kaiserschmarrn gebratener Eierpfannkuchen, goldbraun gebacken a.a.1, c.g, Vanillesauce g.1</p> <p>vegi</p>	<p>vegetarisch</p>
Kalt 1	<p>frisches Obst</p> <p>vegi</p>	<p>Rohkost Möhren, Gurke, Kohlrabi</p> <p>vegi</p>	<p>Quarkspeise mit Birne, Pfirsiche, Ananas, Weintraube und Kirsche g.9</p> <p>vegi</p>	<p>Salatplatte mit Tomate, Gurke, Eisberg, Möhren, Joghurt dressing g</p> <p>vegi</p>	<p>Rohkost Möhren, Gurke, Kohlrabi</p> <p>vegi</p>
Kalt 2	<p>Fruchtjoghurt Waldfrucht g</p> <p>vegi</p>	<p>Milchreis g</p> <p>vegi</p>	<p>frisches Obst</p> <p>vegi</p>	<p>Sugar Donut a.a.1, f.g.8</p> <p>vegi</p>	<p>frisches Obst</p> <p>vegi</p>



SCHWEIßGUTH
Junior

Eine Marke der Schweißguth Catering GmbH

Online: www.bestellung-schweissguth-junior.de Herzogstrasse 28

Menüplan

vom 20.01.25 - 24.01.25











































E-Mail: junior@schweissguth.de



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	2 x Königsberger Klopse a1, Königsberger-Sauce a.a1.g, Salzkartoffeln, BIO-Kaisergemüse aus BIO-Blumenkohl, BIO-Brokkoli und BIO-Möhren in Milch-Sahne-Sauce e.g  	Hühnersuppe mit Nudel-, BIO-Karotten-, BIO-Blumenkohl- und Spargelbeilage a.a1.c.i, 1 x Vollkornbrötchen a1.a2.a5.k  	MSC Backfisch Alaska Seelachsfilet paniert a.a1.c.d.j, BIO-Rahmspinat a.a1.g, Salzkartoffeln  	Rindergeschnetzeltes mit Paprika und BIO-Möhren a.a1, BIO-Langkornteig  	 DÖNER  
Schülermenü veggi	BIO-Tofu-Geschnetzeltes mit Frischkäse und Paprika a.a1.c.f.g.7, Basmati-Reis  	Maccaroni-Nudelaufguss mit Mozzarella überbacken a.a1.g, Tomaten-Paprika-Sauce mit BIO-Tomatenecken und Paprika a.a1  	4 x Broccoli-Knusper-Nuggets a.a1.a3.c.f.g, Gurkensalat in Joghurt-Dressing c.g.j.2, Kartoffelpüree g  	BIO-Fussili-Nudeln a.a1, Pesto-Sauce a.a1.g  	  
Kalt 1	Rohkost Möhren, Gurke, Kohlrabi  	Rote Grütze mit ganzen Früchten 2  	frisches Obst  	Blattsalatbeilage aus Eisberg, Lollo Rosso und Lollo Bionda, Joghurt-Dressing mit Tomaten g.i  	Rohkost Möhren, Gurke, Kohlrabi  
Kalt 2	frisches Obst  	Quarkspeise mit Johannisbeeren g  	Fruchtjoghurt Erdbeer g.h.13.2  	Milchpudding Schokolade, 1,5 % Fett g  	frisches Obst  

Allergeninformationen finden Sie auf der Rückseite.



SCHWEIBGUTH
Junior

Eine Marke der Schweibguth Catering GmbH

Online: www.bestellung-schweissguth-junior.de

Herzogstrasse 28

Menüplan





















vom 27.01.25 - 31.01.25



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 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	Putengeschnetzeltes in Rahm-Sauce a.a1.g, BIO-Reis 	Geflügel a.c,j, Fabeln g, Reis 	Rindfleischsuppe mit BIO-Blumenkohl, BIO-Möhren, Sellerie und Nudeleinlage a.a1.c,i, 1 x Vollkornbrötchen a1.a2.a5,k 	1 x Kalbfleischbällchen a.a1.c,i,j, Paprikasauce a.a1.g,i, BIO-Reis 	MSC Heringstip c,d,9, Blattsalatbeilage aus Eisberg, Lollo Rosso und Lollo Bionda, Joghurt-Dressing mit Tomaten g,i, Salzkartoffeln 
Schülermenü veggi	Gemüse-Curry mit BIO-Schupfnudeln a1,c, Kokosmilch, Paprika und Erbsen a.a1.g 	S 	Cappelletti Rosso - rote Halbmond-Teigware mit Tomaten-Ricotta-Basilikumfüllung a.a1.g, helle Tomaten-Kräuter-Parmesan-Sauce mit Schnittlauch und Basilikum g 	BIO-Penne-Nudeln a, Linsen - Bolognese mit Zucchini und BIO-Möhren a.a1,i 	Tomatencremesuppe mit BIO-Tomatenwürfel- und BIO-Reiseinlage a.a1.g, Baguette a.a1 
Kalt 1	frisches Obst 	Rohkost Möhren, Gurke, Kohlrabi 	Quarkspeise mit Erdbeeren g,h 	Salatplatte mit Tomate, Gurke, Eisberg, Möhren, Joghurt dressing g 	frisches Obst 
Kalt 2	Milchpudding Butterkeks 1,5 % Fett a.a1.g 	Karamellpudding g 	frisches Obst 	Apfelmus 	Schokoladen-Donut a.a1,f,g,8 

Allergeninformationen finden Sie auf der Rückseite.