



Speiseplan Europaschule Nordhorn

Feiertag - kein Unterricht

	<u>Montag</u>	<u>Veggie Day</u>	<u>Mittwoch</u>	<u>Donnerstag</u>	<u>Freitag</u>
Hauptkomponente	bunter Gemüseeintopf mit Kartoffeln ^{16.i} mit Geflügelbrustwürstchen ^{2.3.j} .	gebackenes Gemüseschnitzel ^{16.a(W).c.i.j} .	Tricolore-Nudelaufguss mit Rinderhack und Tomaten, mit Käse überbacken ^{16.a(W).g.i} .	Hähnchenschnitzel in Curryrahmsauce ^{1.16.a(W,G).c.g.i.j} .	Fischfrikadellen/a(W).c.
ohne Schweinefleisch					
Soße/Dip		Schnittlauchsoße ^{1.16.a(W).g.i} .			Ketchup ^{1.2.9.16} .
Gemüse/Salat		Erbsen-Möhren ^{1.16.i} .	Apfel-Karotten-Rohkost ³ .	Brokkoli ^{16.i} .	Gurkensalat in Salatcreme/c.g.j.
extra					
Sättigungsbeilage	Roggenbrötchen/a(W,R,G).	Kartoffel-Pastinakenstampf ^{1.16.i} .		Wildreismischung 80 R/20 WR	Salzkartoffeln
Dessert	Gebäck/a(W).c.f.g.	Ananaskompott	Milchreis mit Frucht ³ .	Wackelpudding ^{1.16} .	Obst (Zitrusfrüchte gewachst)

Woche 1

Guten Appetit wünscht das Serviceteam der Küche

Wir kochen mit jodiertem Speisesalz.

Legende

Allergen- und Zusatzstoffkennzeichnung:

a: Glutenthaltiges Getreide:

a(W): Weizen
a(R): Roggen
a(G): Gerste
a(H): Hafer

c: Ei
e: Erdnuss
f: Soja
g: Milch

h: Schalenfrüchte:

h(H): Haselnuss
h(Ma): Mandel
h(W): Walnuss
i: Sellerie

j: Senf
k: Sesam
l: Schwefeldioxid, Sulfite
1. Farbstoff
2. Konservierungsstoff

3. Antioxidationsmittel
4. Geschmacksverstärker
9. Süßungsmittel
16. Aroma



Speiseplan Europaschule Nordhorn

	<u>Montag</u>	<u>Veggie Day</u>	<u>Mittwoch</u>	<u>Donnerstag</u>	<u>Freitag</u>
Hauptkomponente	Linsensuppe ^{16.i.j.} mit Geflügelbockwurstscheiben ^{2.}	Pfannkuchen ^{16.a(W).c.g.}	Hähnchenbrustschnittel/ ^{a(W).c.}	Eieromelett/ ^{c.g.}	gebratenes Seelachsfilet/ ^{a(W).}
ohne Schweinefleisch					
Soße/Dip		Vanillesoße ^{1.16.g.}	Rahmsoße ^{16.a(W).g.i.}		Kräutersoße ^{1.16.a(W).g.i.}
Gemüse/Salat		Beerenfrüchte	Erbsen-Maisgemüse ^{1.16.i.}	Rahmspinat ^{1.16.a(W).g.i.}	grüne Bohnen ^{16.i.}
extra		Knabbergemüse			
Sättigungsbeilage	Haferbrötchen/ ^{a(W,R,G,H).}		Vollkornnudeln/ ^{a(W).}	Salzkartoffeln	Kartoffelstampf ^{1.16.}
Dessert	Kuchen/ ^{a(W).c.g.}		Fruchtmus ^{1.3.16.}	Pudding mit Vanillegeschmack ^{1.16.g.}	Obst <small>(Zitrusfrüchte gewachst)</small>

Woche 2

Guten Appetit wünscht das Serviceteam der Küche

Wir kochen mit jodiertem Speisesalz.

Legende

Allergen- und Zusatzstoffkennzeichnung:

a: Glutenhaltiges Getreide:

a(W): Weizen
a(R): Roggen
a(G): Gerste
a(H): Hafer

c: Ei
e: Erdnuss
f: Soja
g: Milch

h: Schalenfrüchte:

h(H): Haselnuss
h(Ma): Mandel
h(W): Walnuss
i: Sellerie

j: Senf
k: Sesam
I: Schwefeldioxid, Sulfite
1. Farbstoff
2. Konservierungsstoff

3. Antioxidationsmittel
4. Geschmacksverstärker
9. Süßungsmittel
16. Aroma



Speiseplan Europaschule Nordhorn

Herbstferien - kein Unterricht

	<u>Montag</u>	<u>Dienstag</u>	<u>Veggie Day</u>	<u>Donnerstag</u>	<u>Freitag</u>
Hauptkomponente	Gulaschsuppe mit Rindfleisch 1.3.16.a(W).g.	Hackbällchen (Rindfleisch)	kleine, gebackene Kartoffeln 1.16.i.	Vollkornnudeln/a(W).mit Sauce Bolognese 16.a(W).i. (Rindfleisch)	gebratenes Schollenfilet/a(W).
ohne Schweinefleisch					
Soße/Dip		Rahmsoße 16.a(W).g.i.	Sour Cream 3.g.		Senfsoße 1.16.a(W).g.i.
Gemüse/Salat		zweierlei Möhren 1.16.i.	Farmer-Salat 3.c.g.j.	Apfel-Karotten-Rohkost 3.	Kaisergemüse (Brokkoli, Blumenkohl, Möhren)1.16.i.
extra	Roggenbrötchen/a(W,R,G)				
Sättigungsbeilage		bunte Nudeln/a(W).			Salzkartoffeln
Dessert	Gebäck/a(W).c.f.g.	Kompott 3.9.	Schokoladenpudding 16.g.	Grießpudding 1.16.a(W).g.	Obst (Zitrusfrüchte gewachst)

Woche 3

Guten Appetit wünscht das Serviceteam der Küche

Wir kochen mit jodiertem Speisesalz.

Legende

Allergen- und Zusatzstoffkennzeichnung:

a: Glutenthaltiges Getreide:

a(W): Weizen
a(R): Roggen
a(G): Gerste
a(H): Hafer

c: Ei
e: Erdnuss
f: Soja
g: Milch

h: Schalenfrüchte:

h(H): Haselnuss
h(Ma): Mandel
h(W): Walnuss
i: Sellerie

j: Senf
k: Sesam
I: Schwefeldioxid, Sulfite
1. Farbstoff
2. Konservierungsstoff

3. Antioxidationsmittel
4. Geschmacksverstärker
9. Süßungsmittel
16. Aroma

ab dem: 22.10.2018



Die Küche ist seit dem 01.02.2009 ein zugelassenes EU-Lebensmittelunternehmen. Dies garantiert höchste Standards in Bezug Qualität & Betriebssicherheit.



Die Küche ist seit Mai 2007 zertifiziert nach RAL GZ-110/0. Dies garantiert hohe, verlässliche Qualität in der Speiserversorgung.



Speiseplan Europaschule Nordhorn

Herbstferien mit Betreuung - Schülerzahlen werden gemeldet

	<u>Montag</u>	<u>Dienstag</u>	<u>Mittwoch</u>	<u>Donnerstag</u>	<u>Freitag</u>
Hauptkomponente	Hühnersuppe mit Gemüse ^{16.c.g.i.}	Bratwurst ^{j.}	Cevapcici ^{3.16.a(W).c.} (Rindfleisch)	Hähnchengeschnetzeltes in Tomatenrahmsoße ^{16.a(W).g.i.}	gebratenes Seelachsfilet ^{a(W).}
ohne Schweinefleisch		Geflügelbratwurst ^{4.g.}			
Soße/Dip	Reis wird separat als Einlage geliefert	Bratensoße ^{16.a(W).g.i.}			Dillsoße ^{1.16.a(W).g.i.}
Gemüse/Salat		Apfelrotkohl ^{1.3.16.i.}	Spitzkohl-Maissalat in Knoblauchcreme ^{3.c.g.j.}	Erbsen-Möhren ^{1.16.i.}	gemischter Salat mit Kräuter-Joghurtdressing ^{c.g.j.}
extra	Suppenbrötchen ^{a(W,R,G).}				
Sättigungsbeilage		Kartoffelpüree ^{1.16.g.}	Tomaten-Bulgur ^{16a(W).i.}	Vollkornnudeln ^{a(W).}	Salzkartoffeln
Dessert	Kuchen ^{a(W).c.g.}	Joghurt ^{1.16.g.} mit Fruchtmus ^{1.3.16.} 4 x Joghurt / 2 x Fruchtmus	Apfelmus ^{3.}	Joghurt ^{1.16.g.}	Obst (Zitrusfrüchte gewachst)

Woche 4

Guten Appetit wünscht das Serviceteam der Küche

Wir kochen mit jodiertem Speisesalz.

Legende
Allergen- und Zusatzstoffkennzeichnung:
a: Glutenthaltiges Getreide:
a(W): Weizen
a(R): Rogggen
a(G): Gerste
a(H): Hafer

c: Ei
e: Erdnuss
f: Soja
g: Milch

h: Schalenfrüchte:
h(H): Haselnuss
h(Ma): Mandel
h(W): Walnuss
i: Sellerie

j: Senf
k: Sesam
l: Schwefeldioxid, Sulfite
1. Farbstoff
2. Konservierungsstoff

3. Antioxidationsmittel
4. Geschmacksverstärker
9. Süßungsmittel
16. Aroma

ab dem: 29.10.2018



Die Küche ist seit dem 01.02.2009 ein zugelassenes EU-Lebensmittelunternehmen. Dies garantiert höchste Standards in Bezug Qualität & Betriebssicherheit.



Die Küche ist seit Mai 2007 zertifiziert nach RAL GZ-110/0. Dies garantiert hohe, verlässliche Qualität in der Speisenversorgung.



Speiseplan Europaschule Nordhorn

Feiertag

Betreuung - Schüler- zahlen werden gemeldet

	<u>Montag</u>	<u>Dienstag</u>	<u>Mittwoch</u>	<u>Veggie Day</u>	<u>Freitag</u>
Hauptkomponente	passierte Kartoffelsuppe mit Geflügelbockwurstscheiben ^{2.16.g.i.}	Hähnchenbrustschnitzel/a(W).c.	Spaghetti Carbonara/a(W).	Blumenkohl-Käsebratling ^{16.a(W).c.g.}	Fischfrikadellen/a(W).c.
Schweinefleisch					
Soße/Dip		Curry-Kokossoße ^{1.16.a(W,R).c.g.i.j.}	Käse-Schinken-Soße ^{2.3.16.a(W).g.i.j.} (Geflügelschinken)	mit holländischer Buttersoße ^{1.16.a(W).c.f.g.i.}	Gemüsesoße ^{1.16.a(W).g.i.}
Gemüse/Salat		Brokkoli ^{16.i.}	gemischter Salat (mit Eisberg), Kräuter-Joghurtdressing/c.g.j.	Erbsen-Maisgemüse ^{1.16.i.}	Apfel-Karotten-Rohkost ^{3.}
extra	Bauernbrötchen/a(W,R,G).				
Sättigungsbeilage		Vollkornreis		Spätzle/a(W).c.	Salzkartoffeln
Dessert	Gebäck/a(W).c.f.g.	Apfel-Grießpudding ^{1.3.16.a(W)g}	Fruchtmus ^{1.3.16.}	Joghurt mit Vanilleschmack ^{1.16.g.} & Pfirsichwürfel	Obst (Zitrusfrüchte gewachst)

Woche 5

Guten Appetit wünscht das Serviceteam der Küche

Wir kochen mit jodiertem Speisesalz.

Legende

Allergen- und Zusatzstoffkennzeichnung:

a: Glutenthaltiges Getreide:

a(W): Weizen
a(R): Roggen
a(G): Gerste
a(H): Hafer

c: Ei
e: Erdnuss
f: Soja
g: Milch

h: Schalenfrüchte:

h(H): Haselnuss
h(Ma): Mandel
h(W): Walnuss
i: Sellerie

j: Senf
k: Sesam
l: Schwefeldioxid, Sulfite
1. Farbstoff
2. Konservierungsstoff

3. Antioxidationsmittel
4. Geschmacksverstärker
9. Süßungsmittel
16. Aroma

Speiseplan Europaschule Nordhorn

Betreuung - Schüler- zahlen werden gemeldet



	<u>Montag</u>	<u>Dienstag</u>	<u>Veggie Day</u>	<u>Donnerstag</u>	<u>Freitag</u>
Hauptkomponente	Erbensuppe mit Nudeln, Geflügelwürstchenscheiben ^{2.16.a(W).i.}	Polentatasche/a(W).g. (Maisgrießtaschen mit Spinatfüllung)	Käsespätzle/a(W).c.g.	Hähnchenschnitzeltes in Kräuterrahmsoße ^{1.16.a(W).c.g.i.}	gebratene Fischstäbchen/a(W).
ohne Schweinefleisch			<u>bitte nur 1 Behälter</u>		
Soße/Dip		Tomatenrahmsoße ^{16.a(W).g.i.}	Röstzwiebeln/a(W). (Hot Dog)		
Gemüse/ Salat		Romanescogemüse ^{16.i.}	Farmer-Salat ^{3.c.g.j.}	Kaisergemüse (Brokkoli, Blumenkohl, Möhren) ^{1.16.i.}	Rahmspinat ^{1.16.a(W).g.i.}
extra	mit kleinen Nudeln/a(W). :)				
Sättigungsbeilage	Haferbrötchen/a(W,R,G,H).			bunte Nudeln/a(W).	Salzkartoffeln
Dessert	Kuchen/a(W).c.g.	5xSahnequark ^{1.16.g.} & 1xrotes Fruchtmus ^{1.3.16.}	Karamellpudding ^{1.16.g.}	Kompott ^{3.9.}	Obst (Zitrusfrüchte gewachst)

Woche 6

Guten Appetit wünscht das Serviceteam der Küche

Wir kochen mit jodiertem Speisesalz.

Legende

Allergen- und Zusatzstoffkennzeichnung:

a: Glutenhaltiges Getreide:

a(W): Weizen
a(R): Roggen
a(G): Gerste
a(H): Hafer

c: Ei
e: Erdnuss
f: Soja
g: Milch

h: Schalenfrüchte:

h(H): Haselnuss
h(Ma): Mandel
h(W): Walnuss
i: Sellerie

j: Senf

k: Sesam
l: Schwefeldioxid, Sulfite
1. Farbstoff
2. Konservierungsstoff

3. Antioxidationsmittel
4. Geschmacksverstärker
9. Süßungsmittel
16. Aroma

ab dem: 12.11.2018



Die Küche ist seit dem 01.02.2009 ein zugelassenes EU-Lebensmittelunternehmen. Dies garantiert höchste Standards in Bezug auf Qualität & Betriebssicherheit.



Die Küche ist seit Mai 2007 zertifiziert nach RAL GZ-110/0. Dies garantiert hohe, verlässliche Qualität in der Speiserversorgung.



Speiseplan Europaschule Nordhorn

	<u>Montag</u>	<u>Dienstag</u>	<u>Mittwoch</u>	<u>Veggie Day</u>	<u>Freitag</u>
Hauptkomponente	Kürbissuppe ^{16.g.i.j.}	Chili con Carne ^{3.16.a(W).i.}	American Pancakes ^{16.a(W).c.g.}	Spiralnudeln/a(W).	gebratenes Seelachsfilet Müllerin/a(W).g.
ohne Schweinefleisch		Chili = reines Rindfleisch			
Soße/Dip			Zimt & Zucker	Tomatenrahmsoße ^{16.a(W).g.i.}	Senfsoße ^{1.16.a(W).g.i.}
Gemüse/Salat			Knabbergemüse	Rote-Bete-Apfelsalat ^{9.j.}	Erbsengemüse ^{1.16.i.}
extra	geröstete Kürbiskerne				
Sättigungsbeilage	Kürbisbrötchen/a(W,R,G).	Vollkornreis			Salzkartoffeln
Dessert	Gebäck/a(W).c.f.g.	Fruchtmus ^{1.3.16.}	Apfelmus ^{3.}	Grießpudding ^{1.16a(W)g}	Obst (Zitrusfrüchte gewachst)

Woche 7

Guten Appetit wünscht das Serviceteam der Küche

Wir kochen mit jodiertem Speisesalz.

Legende

Allergen- und Zusatzstoffkennzeichnung:

a: Glutenhaltiges Getreide:

a(W): Weizen
a(R): Rogggen
a(G): Gerste
a(H): Hafer

c: Ei
e: Erdnuss
f: Soja
g: Milch

h: Schalenfrüchte:

h(H): Haselnuss
h(Ma): Mandel
h(W): Walnuss
i: Sellerie

j: Senf
k: Sesam
l: Schwefeldioxid, Sulfite
1. Farbstoff
2. Konservierungsstoff

3. Antioxidationsmittel
4. Geschmacksverstärker
9. Süßungsmittel
16. Aroma



Speiseplan Europaschule Nordhorn

	<u>Montag</u>	<u>Veggie Day</u>	<u>Mittwoch</u>	<u>Donnerstag</u>	<u>Freitag</u>
Hauptkomponente	"Quer durch den Garten" Eintopf mit Rindfleischeinlage ^{16.i.}	Gemüsereis ^{3.16.i.}	Frikadelle ^{16.a(W).c.g.i.} (Rind/Schwein)	Hähnchenbrust-geschnetzeltes in Tomaten-Sahnesoße ^{16.a(W).g.i.}	gebratenes Schollenfilet/a(W).
ohne Schweinefleisch			Geflügel-frikadelle/a(W).c.i.		
Soße/Dip		holländische Käsesoße ^{1.16.a(W).c.f.g.i.}	Rahmsoße ^{16.a(W).g.i.}		Kräutersoße ^{1.16.a(W).g.i.}
Gemüse/Salat		grüner Bohnensalat mit Essig-Öl-Dressing ^{16.i.}	Mais ^{1.16.i.}	Apfel-Möhrenrohkost ^{3.}	Brokkoli ^{16.i.}
extra					
Sättigungsbeilage	Kürbisbrötchen/a(W,R,G).		Kartoffel-Möhrenstampf ^{1.16.}	Bulgur ^{16.a(W).i.}	Salzkartoffeln
Dessert	Kuchen/a(W).c.g.	Schokoladenpudding ^{16.g.} + Kirschkompott	Kompott ^{3.9.}	Joghurt mit Vanillegeschmack ^{1.16.g.}	Obst (Zitrusfrüchte gewachst)

Woche 8

Guten Appetit wünscht das Serviceteam der Küche

Wir kochen mit jodiertem Speisesalz.

Legende

Allergen- und Zusatzstoffkennzeichnung:

a: Glutenthaltiges Getreide:

a(W): Weizen
a(R): Roggen
a(G): Gerste
a(H): Hafer

c: Ei
e: Erdnuss
f: Soja
g: Milch

h: Schalenfrüchte:

h(H): Haselnuss
h(Ma): Mandel
h(W): Walnuss
i: Sellerie

j: Senf
k: Sesam
l: Schwefeldioxid, Sulfite
1. Farbstoff
2. Konservierungsstoff

3. Antioxidationsmittel
4. Geschmacksverstärker
9. Süßungsmittel
16. Aroma



Speiseplan Europaschule Nordhorn

	<u>Montag</u>	<u>Dienstag</u>	<u>Mittwoch</u>	<u>Veggie Day</u>	<u>Freitag</u>
Hauptkomponente	Vegetarische indische Linsensuppe ^{1.16.f.i.j.}	Bratwurst ^{j.}	Spaghetti/a(W). mit Sauce Bolognese ^{16.a(W).i.}	vegetarisch gefüllte Tortellini/a(W).g.	gebratenes Seelachsfilet/a(W).
ohne Schweinefleisch	mit Backerbsen/a(W).c.	Geflügelbratwurst ^{4.g.}	Bolognese = reines Rindfleisch		
Soße/Dip		Bratensoße ^{16.a(W).g.i.}		Käserahmsoße ^{1.16.a(W).g.i.}	Zitronensoße ^{1.3.16.a(W).g.i.}
Gemüse/Salat		mildes Sauerkraut ^{1.16.i.}	Spitzkohl-Möhren-Ananassalat in Currycreme ^{3.c.g.i.j.}	Rote-Bete-Apfelsalat ^{9.j.}	zweierlei Möhren ^{1.16.i.}
Sättigungsbeilage	Fladenbrot/a(W,R,G).k.	Salzkartoffeln			Salzkartoffeln
Dessert	Gebäck/a(W).c.f.g.	Joghurt ^{1.16.g.}	roter Wackelpudding ^{1.16.}	Milchreis mit Zimt & Zucker	Obst (Zitrusfrüchte gewachst)

Woche 9

Guten Appetit wünscht das Serviceteam der Küche

Wir kochen mit jodiertem Speisesalz.

Legende

Allergen- und Zusatzstoffkennzeichnung:

a: Glutenhaltiges Getreide:

a(W): Weizen
a(R): Roggen
a(G): Gerste
a(H): Hafer

c: Ei
e: Erdnuss
f: Soja
g: Milch

h: Schalenfrüchte:

h(H): Haselnuss
h(Ma): Mandel
h(W): Walnuss
i: Sellerie

j: Senf
k: Sesam
l: Schwefeldioxid, Sulfite
1. Farbstoff
2. Konservierungsstoff

3. Antioxidationsmittel
4. Geschmacksverstärker
9. Süßungsmittel
16. Aroma



Die Küche ist seit dem 01.02.2009 ein zugelassenes EU-Lebensmittelunternehmen. Dies garantiert höchste Standards in Bezug auf Qualität & Betriebssicherheit.



Die Küche ist seit Mai 2007 zertifiziert nach RAL GZ-110/0. Dies garantiert hohe, verlässliche Qualität in der Speiserversorgung.



Speiseplan Europaschule Nordhorn

	<u>Montag</u>	<u>Dienstag</u>	<u>Veggie Day</u>	<u>Donnerstag</u>	<u>Freitag</u>
Hauptkomponente	passierte Erbsensuppe ^{16.i.}	Hähnchenbrust-geschnetzeltes China-Style ^{1.4.16.a(W,G).f.g.i.j.}	Kartoffeltaschen/g.	Hackbällchen (Rindfleisch)	gebratene Fischstäbchen/a(W).
ohne Schweinefleisch	Geflügelbockwurstscheiben ^{2.}				
Soße/Dip			Tomatenrahmsauce ^{16.a(W).g.i.}	Rahmsauce ^{16.a(W).g.}	Remouladensauce ^{1.16.c.g.j.}
Gemüse/Salat			Farmer-Salat ^{3.c.g.j.}	Apfelrotkohl ^{1.3.16.i.}	Erbsen-Möhren-Mais-Gemüse ^{1.16.i.}
extra		reichlich Gemüse, da kein Salat ^{1.16.i.}			
Sättigungsbeilage	Haferbrötchen/a(W,R,G,H).	Langkornreis		Kartoffel-Karottenpüree ^{1.16.g.}	Salzkartoffeln
Dessert	Kuchen/a(W).c.g.	3xJoghurt ^{1.16.g.} & 2xMandarinen	Apfelmus ^{3.}	Joghurt ^{1.3.16.g.}	Obst (Zitrusfrüchte gewacht)

Woche 10

Guten Appetit wünscht das Serviceteam der Küche

Wir kochen mit jodiertem Speisesalz.

Legende

Allergen- und Zusatzstoffkennzeichnung:

a: Glutenhaltiges Getreide:

a(W): Weizen
a(R): Roggen
a(G): Gerste
a(H): Hafer

c: Ei
e: Erdnuss
f: Soja
g: Milch

h: Schalenfrüchte:

h(H): Haselnuss
h(Ma): Mandel
h(W): Walnuss
i: Sellerie

j: Senf
k: Sesam
l: Schwefeldioxid, Sulfite
1. Farbstoff
2. Konservierungsstoff

3. Antioxidationsmittel
4. Geschmacksverstärker
9. Süßungsmittel
16. Aroma