



ab dem: 07.04.2025

# Speiseplan EUROPASCHULE NORDHORN



	<u>Montag</u>	<u>Dienstag</u>	<u>Mittwoch</u>	<u>Donnerstag</u>	<u>Freitag</u>
<b>Hauptkomponente</b>	Gemüse Eintopf mit Kartoffeln mit Geflügelbrotwurstscheiben <sup>2.3.7./i.</sup>	Nudeln/a(W).	Fleischbällchen/a(W).c.	Gemüsefrikadelle/a(W).c.	Fischfrikadellen/a(W).
<b>ohne Schweinefleisch</b>			Geflügel- oder Rindfleischbällchen/a(W).c.i.j.		
<b>Soße/Dip</b>		Schinken-Kräuter-Soße <sup>2.3./g.</sup> (Geflügelschinken)	Preiselbeerrahmsoße/g.	Tomatenrahmsoße/g.	auf Wunsch Ketchup <sup>2.9./i.</sup>
<b>Gemüse/Salat</b>		Salat der Saison bei Verwendung von Mayonaise-Dressing <sup>1.2./j.g.</sup> mit Süßungsmitteln (Saccharin)	Apfel-Rotkohl <sup>9.</sup>	Möhrengemüse	Maisgemüse
<b>extra</b>					
<b>Sättigungsbeilage</b>	Kürbisbrötchen/a(W).k.		Kartoffelpüree/g.	Nudeln/a(W).	Salzkartoffeln
<b>Dessert</b>	Gebäck <sup>2./a(W,H) c.g.h(Ma,H).</sup>	Joghurt <sup>1./g.</sup>		Vaniilepudding <sup>1./g.</sup>	

Woche 1

## Guten Appetit wünscht das Serviceteam der Küche

Wir kochen mit jodiertem Speisesalz. *Technologisch unvermeidbare Spuren von Allergenen können nicht ausgeschlossen werden.*

**Legende**

**Allergen- und Zusatzstoffkennzeichnung:**

**a: Glutenthaltiges Getreide:**

a(W): Weizen  
a(D): Dinkel  
a(G): Gerste  
a(H): Hafer

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

**h: Schalenfrüchte:**

h(H): Haselnuss  
h(Ma): Mandel  
i: Sellerie  
j: Senf

k: Sesam

1. mit Farbstoffen  
2. mit Konservierungsstoffen  
3. mit Antioxidationsmitteln

7. mit Phosphat  
9. mit Süßungsmitteln Cyclamat und Saccharin

ab dem: 14.04.2025



# Speiseplan EUROPASCHULE NORDHORN

	<u>Montag</u>	<u>Dienstag</u>	<u>Mittwoch</u>	<u>Donnerstag</u>	<u>Freitag</u>
<b>Hauptkomponente</b>	passierte gelbe Erbsensuppe mit Kartoffeln & Gemüse	Eierpfannkuchen/a(W).g.	Chickennuggets/a(W).j.	Eieromelett/g.	gebackenes Fischfilet/a(W).c.g.j.
<b>ohne Schweinefleisch</b>					
<b>Soße/Dip</b>	Geflügelbockwurstscheiben <sup>2.3.7.</sup>	Zimt & Zucker	Curryfruchtsoße/a(W).g.		Kräutersoße/g.
<b>Gemüse/Salat</b>			Möhren	Rahmspinat/g.	Salat der Saison bei Verwendung von Mayonaise-Dressing <sup>1.2./j.g.</sup> mit Süßungsmitteln (Saccharin)
<b>extra</b>					
<b>Sättigungsbeilage</b>	Brötchen/a(W).		Reis	Salzkartoffeln	Kartoffelpüree/g.
<b>Dessert</b>	Kuchen/a(W).c.	Apfelmus <sup>3.</sup>		Joghurt 1./g. 3,5 % Fett	

Woche 2

## Guten Appetit wünscht das Serviceteam der Küche

Wir kochen mit jodiertem Speisesalz. *Technologisch unvermeidbare Spuren von Allergenen können nicht ausgeschlossen werden.*

### Legende

<b>Allergen- und Zusatzstoffkennzeichnung:</b>	<b>a: Glutenhaltiges Getreide:</b>	<b>c:</b> Ei	<b>h: Schalenfrüchte:</b>	<b>k:</b> Sesam	<b>7.</b> mit Phosphat
	<b>a(W):</b> Weizen	<b>e:</b> Erdnuss	<b>h(H):</b> Haselnuss	<b>1.</b> mit Farbstoffen	<b>9.</b> mit Süßungsmitteln Cyclamat und Saccharin
	<b>a(D):</b> Dinkel	<b>f:</b> Soja	<b>h(Ma):</b> Mandel	<b>2.</b> mit Konservierungsstoffen	
	<b>a(G):</b> Gerste	<b>g:</b> Milch	<b>i:</b> Sellerie	<b>3.</b> mit Antioxidationsmitteln	
	<b>a(H):</b> Hafer		<b>j:</b> Senf		

ab dem: 21.04.2025



# Speiseplan EUROPASCHULE NORDHORN

	<u>Montag</u>	<u>Dienstag</u>	<u>Mittwoch</u>	<u>Donnerstag</u>	<u>Freitag</u>
<b>Hauptkomponente</b>	Gemüsesuppe mit Hühnerfleisch/i.	Spaghetti/a(W). mit NoMeat-Bolognese/a(G).f.i.	Vegetarischer-Bratling/a(W,G,H).c.g.h(H,Ma).	Geflügelgeschnetzeltes in Preiselbeerrahmsoße/g.	Fischstäbchen/a(W).
<b>ohne Schweinefleisch</b>	Reiseinlage wird separat geliefert				
<b>Soße/Dip</b>			Schnittlauchsoße/g.		Dillsoße/g.
<b>Gemüse/Salat</b>		Salat der Saison bei Verwendung von Mayonaise-Dressing1.2./j.g. mit Süßungsmitteln (Saccharin)	Erbsen-Maisgemüse	Möhrengemüse	Salat der Saison bei Verwendung von Mayonaise-Dressing1.2./j.g. mit Süßungsmitteln (Saccharin)
<b>extra</b>					
<b>Sättigungsbeilage</b>	Kürbisbrötchen/a(W).k.		Kartoffelpüree/g.	Nudeln/a(W).	Salzkartoffeln
<b>Dessert</b>	Gebäck <sup>2</sup> .a(W,H) c.g.h(Ma,H).	Fruchtkompott <sup>3</sup> .		Milchreis mit Zimt & Zucker	

Woche 3

## Guten Appetit wünscht das Serviceteam der Küche

Wir kochen mit jodiertem Speisesalz. *Technologisch unvermeidbare Spuren von Allergenen können nicht ausgeschlossen werden.*

### Legende

Allergen- und

Zusatzstoff-

kennzeichnung:

**a: Glutenhaltiges Getreide:**

**a(W):** Weizen

**a(G):** Gerste

**a(D):** Dinkel

**a(H):** Hafer

**c:** Ei

**e:** Erdnuss

**f:** Soja

**g:** Milch

**h: Schalenfrüchte:**

**h(H):** Haselnuss

**h(Ma):** Mandel

**i:** Sellerie

**j:** Senf

**k:** Sesam

1. mit Farbstoffen

2. mit Konservierungsstoffen

3. mit Antioxidationsmitteln

7. mit Phosphat

9. mit Süßungsmitteln Cyclamat und Saccharin



ab dem: 28.04.2025

# Speiseplan EUROPASCHULE NORDHORN



	<u>Montag</u>	<u>Dienstag</u>	<u>Mittwoch</u>	<u>Donnerstag</u>	<u>Freitag</u>
<b>Hauptkomponente</b>	Vegetarische indische Linsensuppe/i.	Geflügel- Fleischkäse <sup>2.3.7.</sup>	Nudeln/a(W).	Chickennuggets/a(W).j.	gebackenes Fischfilet/a(W).c.g.j.
<b>ohne Schweinefleisch</b>	Backerbsen/a(W).c.g.				
<b>Soße/Dip</b>		auf Wunsch Ketchup <sup>2.9./i.</sup>	Schinken-Kräuter-Soße <sup>2.3./g.</sup> (Geflügelschinken)	Curryfruchtsoße/a(W).g.	auf Wunsch Ketchup <sup>2.9./i.</sup>
<b>Gemüse/Salat</b>		Apfelrotkohl <sup>9.</sup>	Salat der Saison bei Verwendung von Mayonaise-Dressing <sup>1.2./j.g.</sup> mit Süßungsmitteln (Saccharin)	zweierlei Möhren	Maisgemüse
<b>extra</b>					
<b>Sättigungsbeilage</b>	Fladenbrot/a(W).k.	Kartoffelpüree/g.		Reis	Salzkartoffeln
<b>Dessert</b>	Kuchen/a(W).c.	Birnen-Fruchtmus <sup>1.3.</sup>		Schokoladenpudding <sup>1./g.</sup>	

Woche 4

## Guten Appetit wünscht das Serviceteam der Küche

Wir kochen mit jodiertem Speisesalz. *Technologisch unvermeidbare Spuren von Allergenen können nicht ausgeschlossen werden.*

**Legende**

**Allergen- und Zusatzstoffkennzeichnung:**

**a: Glutenhaltiges Getreide:**

- a(W): Weizen
- a(D): Dinkel
- a(G): Gerste
- a(H): Hafer

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

**h: Schalenfrüchte:**

- h(H): Haselnuss
- h(Ma): Mandel
- i: Sellerie
- j: Senf

**k: Sesam**

- 1. mit Farbstoffen
- 2. mit Konservierungsstoffen
- 3. mit Antioxidationsmitteln

- 7. mit Phosphat
- 9. mit Süßungsmitteln Cyclamat und Saccharin

ab dem: 05.05.2025



# Speiseplan EUROPASCHULE NORDHORN

	<u>Montag</u>	<u>Dienstag</u>	<u>Mittwoch</u>	<u>Donnerstag</u>	<u>Freitag</u>
<b>Hauptkomponente</b>	passierte Kartoffelsuppe mit Geflügelbockwurst- scheiben <sup>2.3.7./i.</sup>	Eierpfann- kuchen/a(W).g.	Geflügelbockwurst <sup>2.3./c.j.</sup>	Blumenkohl- Käsebratling/a(W,G).g.	Fischstäbchen/a(W).
<b>ohne Schweine- fleisch</b>					
<b>Soße/Dip</b>			auf Wunsch Ketchup <sup>2.9./i.</sup> oder Senf	Bärlauchrahmsoße/g.	auf Wunsch Ketchup <sup>2.9./i.</sup>
<b>Gemüse/ Salat</b>				Möhrengemüse	Gurkensalat in Salatcreme <sup>1.2./j.g.</sup> mit Süßungsmitteln (Saccharin)
<b>extra</b>		Zimt-Zucker			
<b>Sättigungs- beilage</b>	Sonnenblumen- brötchen/a(W,H).k.		Nudelsalat mit Erbsen <sup>1.2./g.j.</sup> mit Süßungsmitteln (Saccharin)	Kartoffelpüree/g.	Salzkartoffeln
<b>Dessert</b>	Gebäck <sup>2.a(W,H) c.g.h(Ma,H).</sup>	Apfelmus <sup>3.</sup>		Griesspeise/g.a(W)	

Woche 5

## Guten Appetit wünscht das Serviceteam der Küche

Wir kochen mit jodiertem Speisesalz. *Technologisch unvermeidbare Spuren von Allergenen können nicht ausgeschlossen werden.*

### Legende

**Allergen- und**

**Zusatzstoff-**

**kennzeichnung:**

### a: Glutenhaltiges Getreide:

**a(W):** Weizen

**a(D):** Dinkel

**a(G):** Gerste

**a(H):** Hafer

**c:** Ei

**e:** Erdnuss

**f:** Soja

**g:** Milch

### h: Schalenfrüchte:

**h(H):** Haselnuss

**h(Ma):** Mandel

**i:** Sellerie

**j:** Senf

**k:** Sesam

1. mit Farbstoffen

2. mit Konservierungsstoffen

3. mit Antioxidationsmitteln

7. mit Phosphat

9. mit Süßungsmitteln Cyclamat

und Saccharin



ab dem: 12.05.2025



# Speiseplan EUROPASCHULE NORDHORN

	<u>Montag</u>	<u>Dienstag</u>	<u>Mittwoch</u>	<u>Donnerstag</u>	<u>Freitag</u>
<b>Hauptkomponente</b>	Linseneintopf mit Gemüse, Kartoffeln und Geflügelbuckwurstscheiben <sup>2.3.7./i.j.</sup>	Rucola-Süßkartoffel-Schnitte/ <sup>a(W,G)</sup> .	kleine gebackene Kräuter-Kartoffeln	Hähnchengeschnetzeltes in Rahmsoße/ <sup>g</sup> .	gebackenes Fischfilet/ <sup>a(W)</sup> .c.g.j.
<b>ohne Schweinefleisch</b>					
<b>Soße/Dip</b>		in Tomatenrahmsoße/ <sup>g</sup> .	Zaziki/ <sup>g</sup> .		Senfsoße/ <sup>g</sup> .
<b>Gemüse/Salat</b>		Scheibenmöhren	Salat der Saison bei Verwendung von Mayonaise-Dressing <sup>1.2./j.g.</sup> mit Süßungsmitteln (Saccharin)	Erbсен-Maisgemüse	Salat der Saison bei Verwendung von Mayonaise-Dressing <sup>1.2./j.g.</sup> mit Süßungsmitteln (Saccharin)
<b>extra</b>					
<b>Sättigungsbeilage</b>	Brötchen/ <sup>a(W)</sup> .	Reis		Nudeln/ <sup>a(W)</sup> .	Salzkartoffeln
<b>Dessert</b>	Kuchen/ <sup>a(W)</sup> .c.	Fruchtkompott		Joghurt 1./ <sup>g</sup> . 3,5 % Fett	

Woche 6

## Guten Appetit wünscht das Serviceteam der Küche

Wir kochen mit jodiertem Speisesalz. *Technologisch unvermeidbare Spuren von Allergenen können nicht ausgeschlossen werden.*

**Legende**

**Allergen- und Zusatzstoffkennzeichnung:**

**a: Glutenhaltiges Getreide:**

**a(W):** Weizen  
**a(D):** Dinkel  
**a(G):** Gerste  
**a(H):** Hafer

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

**h: Schalenfrüchte:**

**h(H):** Haselnuss  
**h(Ma):** Mandel  
**i:** Sellerie  
**j:** Senf

**k:** Sesam

1. mit Farbstoffen  
2. mit Konservierungsstoffen  
3. mit Antioxidationsmitteln

7. mit Phosphat  
9. mit Süßungsmitteln Cyclamat und Saccharin



ab dem: 19.05.2025



# Speiseplan EUROPASCHULE NORDHORN

	<u>Montag</u>	<u>Dienstag</u>	<u>Mittwoch</u>	<u>Donnerstag</u>	<u>Freitag</u>
<b>Hauptkomponente</b>	passierte gelbe Erbsensuppe mit Kartoffeln & Gemüse	Spaghetti/a(W).	Eierpfannkuchen/a(W).g.	gebackenes Gemüseschnitzel/a(W,H).	Fischfrikadellen/a(W).
<b>ohne Schweinefleisch</b>					
<b>Soße/Dip</b>	Geflügelbockwurstscheiben <sup>2.3.7.</sup>	Schinken-Kräuter-Soße <sup>2.3/g.</sup> (Geflügelschinken)	Vanillesoße/g.		Dillsoße/g.
<b>Gemüse/Salat</b>		Salat der Saison bei Verwendung von Mayonaise-Dressing <sup>1.2./j.g.</sup> mit Süßungsmitteln (Saccharin)	warme Beerengruchte	Blumenkohl in Käsesoße/g.	Salat der Saison bei Verwendung von Mayonaise-Dressing <sup>1.2./j.g.</sup> mit Süßungsmitteln (Saccharin)
<b>extra</b>					
<b>Sättigungsbeilage</b>	Sonnenblumenbrötchen/a(W,H).k.			Nudeln/a(W).	Salzkartoffeln
<b>Dessert</b>	Gebäck <sup>2.a(W,H) c.g.h(Ma,H).</sup>	Fruchtmus <sup>3.</sup>		Pudding <sup>1./g.</sup>	

Woche 7

## Guten Appetit wünscht das Serviceteam der Küche

Wir kochen mit jodiertem Speisesalz. *Technologisch unvermeidbare Spuren von Allergenen können nicht ausgeschlossen werden.*

**Legende**

**Allergen- und Zusatzstoffkennzeichnung:**

**a: Glutenhaltiges Getreide:**

a(W): Weizen  
a(D): Dinkel  
a(G): Gerste  
a(H): Hafer

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

**h: Schalenfrüchte:**

h(H): Haselnuss  
h(Ma): Mandel  
i: Sellerie  
j: Senf

k: Sesam

1. mit Farbstoffen  
2. mit Konservierungsstoffen  
3. mit Antioxidationsmitteln

7. mit Phosphat  
9. mit Süßungsmitteln Cyclamat und Saccharin



ab dem: 26.05.2025



# Speiseplan EUROPASCHULE NORDHORN

	<u>Montag</u>	<u>Dienstag</u>	<u>Mittwoch</u>	<u>Donnerstag</u>	<u>Freitag</u>
<b>Hauptkomponente</b>	Passierte Kartoffel-Lauch-Käsesuppe <sup>3./c.g.i.</sup>	Fleischbällchen/a(w).c.	Vegetarischer-Bratling/a(W,G,H).c.g.h(H,Ma).	Chickennuggets/a(w).j.	gebratene Fischstäbchen/a(w).
<b>ohne Schweinefleisch</b>	mit Backerbsen/a(w).c.g.	Geflügel- oder Rindfleischbällchen/a(w).c.i.j.			
<b>Soße/Dip</b>		Rahmsoße/g.	Tomatenrahmsoße/g.	Curryfruchtsoße/a(w).g.	auf Wunsch Ketchup <sup>2.9./i.</sup>
<b>Gemüse/Salat</b>		Blumenkohl	zweierlei Möhren	Erbsen-Maisgemüse	Salat der Saison bei Verwendung von Mayonaise-Dressing <sup>1.2./j.g.</sup> mit Süßungsmitteln (Saccharin)
<b>extra</b>					
<b>Sättigungsbeilage</b>	Fladenbrot/a(w).k.	Kartoffelpüree/g.	Nudeln/a(w).	Reis	Kartoffel-Möhrenstampf
<b>Dessert</b>	Kuchen/a(w).c.	Wackelpudding <sup>1</sup>		Griesspeise/g.a(w)	

Woche 8

## Guten Appetit wünscht das Serviceteam der Küche

Wir kochen mit jodiertem Speisesalz. *Technologisch unvermeidbare Spuren von Allergenen können nicht ausgeschlossen werden.*

**Legende**

**Allergen- und Zusatzstoffkennzeichnung:**

**a: Glutenhaltiges Getreide:**

a(W): Weizen  
a(D): Dinkel  
a(G): Gerste  
a(H): Hafer

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

**h: Schalenfrüchte:**

h(H): Haselnuss  
h(Ma): Mandel  
i: Sellerie  
j: Senf

k: Sesam

1. mit Farbstoffen  
2. mit Konservierungsstoffen  
3. mit Antioxidationsmitteln

7. mit Phosphat  
9. mit Süßungsmitteln Cyclamat und Saccharin

ab dem: 02.06.2025



# Speiseplan EUROPASCHULE NORDHORN

	<u>Montag</u>	<u>Dienstag</u>	<u>Mittwoch</u>	<u>Donnerstag</u>	<u>Freitag</u>
<b>Hauptkomponente</b>	Tomatensuppe	Eieromelett/g.	Geflügelhackbraten/a(W).c.	Vegetarischer- Bratling/a(W,G,H).c.g.h(H,Ma).	Fischfrikadellen/a(W).
<b>ohne Schweinefleisch</b>					
<b>Soße/Dip</b>	Reis wird separat als Einlage geliefert		Geflügel-Rahmsoße/g.	Spinat-Käserahmsoße/g.	auf Wunsch Ketchup <sup>2.9./i.</sup>
<b>Gemüse/ Salat</b>		Rahmspinat/g.	Erbsen-Möhren	Kaisergemüse (Blumenkohl-Brokkoli-Möhren)	Salat der Saison bei Verwendung von Mayonaise-Dressing <sup>1.2./j.g.</sup> mit Süßungsmitteln (Saccharin)
<b>Sättigungsbeilage</b>	Fladenbrot/a(W).k.	Salzkartoffeln	Nudeln/a(W).	Reis	Salzkartoffeln
<b>Dessert</b>	Kuchen/a(W).c.	Fruchtmus <sup>3.</sup>		Pudding <sup>1./g.</sup>	

Woche 9

## Guten Appetit wünscht das Serviceteam der Küche

Wir kochen mit jodiertem Speisesalz. *Technologisch unvermeidbare Spuren von Allergenen können nicht ausgeschlossen werden.*

### Legende

**Allergen- und  
Zusatzstoff-  
kennzeichnung:**

#### a: Glutenthaltiges Getreide:

**a(W):** Weizen  
**a(G):** Gerste  
**a(D):** Dinkel  
**a(H):** Hafer

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

#### h: Schalenfrüchte:

**h(H):** Haselnuss  
**h(Ma):** Mandel  
**i:** Sellerie  
**j:** Senf

**k:** Sesam

1. mit Farbstoffen  
2. mit Konservierungsstoffen  
3. mit Antioxidationsmitteln

7. mit Phosphat  
9. mit Süßungsmitteln Cyclamat  
und Saccharin

ab dem: 09.06.2025



# Speiseplan EUROPASCHULE NORDHORN

	<u>Montag</u>	<u>Dienstag</u>	<u>Mittwoch</u>	<u>Donnerstag</u>	<u>Freitag</u>
<b>Hauptkomponente</b>	Geflügelcremesuppe mit Hühnerfleisch und Champignon/a(W).g.	Spaghetti/a(W). mit Tomaten-Gemüesoße/i.	Hähnchengeschnetzeltes in	Blumenkohl-Käsebratling/a(W,G).g.	gebackenes Fischfilet/a(W).c.g.j.
<b>ohne Schweinefleisch</b>					
<b>Soße/Dip</b>	Reis als Einlage wird separat abgefüllt		Rahmsoße/g.	Currysoße/a(W).g.	Senfsoße/g.
<b>Gemüse/Salat</b>		Salat der Saison bei Verwendung von Mayonaise-Dressing1.2./j.g. mit Süßungsmitteln (Saccharin)	grüne Bohnen	Erbsen-Mais	Salat der Saison bei Verwendung von Mayonaise-Dressing1.2./j.g. mit Süßungsmitteln (Saccharin)
<b>extra</b>					
<b>Sättigungsbeilage</b>	Suppenbrötchen/a(W).		Nudeln/a(W).	Reis	Salzkartoffeln
<b>Dessert</b>	Kuchen/a(W).c.	Fruchtmus <sup>3</sup> .		Pudding <sup>1</sup> /g.	

Woche 10

## Guten Appetit wünscht das Serviceteam der Küche

Wir kochen mit jodiertem Speisesalz. *Technologisch unvermeidbare Spuren von Allergenen können nicht ausgeschlossen werden.*

**Legende**

**Allergen- und Zusatzstoffkennzeichnung:**

**a: Glutenhaltiges Getreide:**

- a(W): Weizen
- a(D): Dinkel
- a(G): Gerste
- a(H): Hafer

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

**h: Schalenfrüchte:**

- h(H): Haselnuss
- h(Ma): Mandel
- i: Sellerie
- j: Senf

**k: Sesam**

- 1. mit Farbstoffen
- 2. mit Konservierungsstoffen
- 3. mit Antioxidationsmitteln

- 7. mit Phosphat
- 9. mit Süßungsmitteln Cyclamat und Saccharin