



ab dem: 25.08.2025

Speiseplan EUROPASCHULE NORDHORN



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

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: 01.09.2025



Speiseplan EUROPASCHULE NORDHORN

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

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

ab dem: 08.09.2025



Speiseplan EUROPASCHULE NORDHORN

	<u>Montag</u>	<u>Dienstag</u>	<u>Mittwoch</u>	<u>Donnerstag</u>	<u>Freitag</u>
Hauptkomponente	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).
ohne Schweinefleisch	Reiseinlage wird separat geliefert				
Soße/Dip			Schnittlauchsoße/g.		Ketchup ^{2.9.} /i.
Gemüse/Salat		Salat der Saison bei Verwendung von Mayonaise-Dressing ^{1.2./j.g.} mit Süßungsmitteln (Saccharin)	Erbsen-Maisgemüse	Möhrengemüse	Salat der Saison bei Verwendung von Mayonaise-Dressing ^{1.2./j.g.} mit Süßungsmitteln (Saccharin)
extra					
Sättigungsbeilage	Kürbisbrötchen/a(W).k.		Kartoffelpüree/g.	Nudeln/a(W).	Salzkartoffeln
Dessert	Gebäck ^{2.a(W,H)} c.g.h(Ma,H).	Fruchtkompott ^{3.}		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: 15.09.2025

Speiseplan EUROPASCHULE NORDHORN



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

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: 22.09.2025



Speiseplan EUROPASCHULE NORDHORN

	<u>Montag</u>	<u>Dienstag</u>	<u>Mittwoch</u>	<u>Donnerstag</u>	<u>Freitag</u>
Hauptkomponente	passierte Kartoffelsuppe mit Geflügelbratwurstscheiben ^{2.3.7./i.}	Eierpfannkuchen/a(W).g.	Bratwurst ^{2.3./c.j.}	Blumenkohl-Käsebratling/a(W,G).g.	Fischstäbchen/a(W).
ohne Schweinefleisch			Geflügel-Bratwurst ^{2.3./c.j.}		
Soße/Dip			auf Wunsch Ketchup ^{2.9./i.} oder Senf	in Tomatenrahmsauce/g.	auf Wunsch Ketchup ^{2.9./i.}
Gemüse/Salat			Blumenkohl mit Bröselbutter/a(W).	Möhrengemüse	Salat der Saison bei Verwendung von Mayonaise-Dressing ^{1.2./j.g.} mit Süßungsmitteln (Saccharin)
extra		Zimt-Zucker			
Sättigungsbeilage	Sonnenblumenbrötchen/a(W,H).k.		Kartoffelpüree/g.	Nudeln/a(W).	Salzkartoffeln
Dessert	Gebäck ^{2.a(W,H) c.g.h(Ma,H).}	Apfelmus ^{3.}		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	a: Glutenhaltiges Getreide:	h: Schalenfrüchte:	k: Sesam
Allergen- und Zusatzstoffkennzeichnung:	a(W): Weizen a(D): Dinkel a(G): Gerste a(H): Hafer	c: Ei e: Erdnuss f: Soja g: Milch	h(H): Haselnuss h(Ma): Mandel i: Sellerie j: Senf
			1. mit Farbstoffen 2. mit Konservierungsstoffen 3. mit Antioxidationsmitteln
			7. mit Phosphat 9. mit Süßungsmitteln Cyclamat und Saccharin



ab dem: 29.09.2025



Speiseplan EUROPASCHULE NORDHORN

	<u>Montag</u>	<u>Dienstag</u>	<u>Mittwoch</u>	<u>Donnerstag</u>	<u>Freitag</u>
Hauptkomponente	Linseneintopf mit Gemüse, Kartoffeln und Geflügelbuckwurstscheiben ^{2.3.7./i.j.}	Rucola-Süßkartoffel-Schnitte/ ^{a(W,G).}	kleine gebackene Kräuter-Kartoffeln	Hähnchengeschnetzeltes in Rahmsoße/ ^{g.}	gebackenes Fischfilet/ ^{a(W).c.g.j.}
ohne Schweinefleisch					
Soße/Dip		Bärlauchrahmsoße/ ^{g.}	Zaziki/ ^{g.}		Senfsoße/ ^{g.}
Gemüse/Salat		Scheibenmöhren	Salat der Saison bei Verwendung von Mayonaise-Dressing ^{1.2./j.g.} mit Süßungsmitteln (Saccharin)	Erbsen-Maisgemüse	Salat der Saison bei Verwendung von Mayonaise-Dressing ^{1.2./j.g.} mit Süßungsmitteln (Saccharin)
extra					
Sättigungsbeilage	Brötchen/ ^{a(W).}	Reis		Nudeln/ ^{a(W).}	Salzkartoffeln
Dessert	Kuchen/ ^{a(W).c.}	Fruchtkompott		Joghurt ^{1./g.} 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: 06.10.2025



Speiseplan EUROPASCHULE NORDHORN

	<u>Montag</u>	<u>Dienstag</u>	<u>Mittwoch</u>	<u>Donnerstag</u>	<u>Freitag</u>
Hauptkomponente	Vegetarische indische Linsensuppe/i.	Spaghetti/a(W).	Eierpfannkuchen/a(W).g.	gebackenes Gemüseschnitzel/a(W,H).	Fischfrikadellen/a(W).
ohne Schweinefleisch	Backerbsen/a(W).c.g.				
Soße/Dip		Schinken-Kräuter-Soße ^{2.3} /g. (Geflügelschinken)	Vanillesoße/g.		Dillsoße/g.
Gemüse/Salat		Salat der Saison bei Verwendung von Mayonaise-Dressing ^{1.2} /j.g. mit Süßungsmitteln (Saccharin)	warme Beerenfrüchte	Blumenkohl in Käsesoße/g.	Kaisergemüse (Blumenkohl-Brokkoli-Möhren)
extra					
Sättigungsbeilage	Fladenbrot/a(W).k.			Nudeln/a(W).	Salzkartoffeln
Dessert	Gebäck ² .a(W,H) c.g.h(Ma,H).	Fruchtmus ³ .		Pudding ¹ /g.	

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: 13.10.2025



Speiseplan EUROPASCHULE NORDHORN

	<u>Montag</u>	<u>Dienstag</u>	<u>Mittwoch</u>	<u>Donnerstag</u>	<u>Freitag</u>
Hauptkomponente	Texassuppentopf mit Kidneybohnen & Mais	Fleischbällchen/a(w).c.	Vegetarischer- Bratling/a(W,G,H).c.g.h(H,Ma).	Chickennuggets/a(w).j.	gebratene Fischstäbchen/a(w).
ohne Schweinefleisch	Geflügelbock- wurstscheiben ^{2.3.7./i.j.}	Geflügel- oder Rindfleischbällchen/a(w).c.i.j.			
Soße/Dip		Rahmsoße/g.	Tomatenrahmsoße/g.	Curryfruchtsoße/a(w).g.	auf Wunsch Ketchup ^{2.9./i.}
Gemüse/ Salat		Blumenkohl	zweierlei Möhren	Erbsen-Maisgemüse	Rahmspinat/g.
extra					
Sättigungsbeilage	Kürbisbrötchen/a(w).k.	Kartoffelpüree/g.	Nudeln/a(w).	Reis	Kartoffel-Möhrenstampf
Dessert	Kuchen/a(w).c.	Wackelpudding ¹		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
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: 20.10.2025



Speiseplan EUROPASCHULE NORDHORN

	<u>Montag</u>	<u>Dienstag</u>	<u>Mittwoch</u>	<u>Donnerstag</u>	<u>Freitag</u>
Hauptkomponente	Tomatensuppe	Eieromelett/g.	Geflügelhackbraten/a(W).c.	Vegetarischer- Bratling/a(W,G,H).c.g.h(H,Ma).	Fischfrikadellen/a(w).
ohne Schweinefleisch					
Soße/Dip	Reis wird separat als Einlage geliefert		Geflügel-Rahmsoße/g.	Spinat-Käserahmsoße/g.	Senfsoße/g.
Gemüse/ Salat		Erbsen-Möhren	Apfel-Rotkohl ⁹ .	Kaisergemüse (Blumenkohl-Brokkoli-Möhren)	grüne Bohnen
Sättigungsbeilage	Fladenbrot/a(w).k.	Salzkartoffeln	Nudeln/a(w).	Reis	Salzkartoffeln
Dessert	Gebäck ² .a(W,H) c.g.h(Ma,H).	Fruchtmus ³ .		Pudding ¹ ./g.	

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: 27.10.2025



Speiseplan EUROPASCHULE NORDHORN

	<u>Montag</u>	<u>Dienstag</u>	<u>Mittwoch</u>	<u>Donnerstag</u>	<u>Freitag</u>
Hauptkomponente	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.
ohne Schweinefleisch					
Soße/Dip	Reis als Einlage wird separat abgefüllt		Rahmsoße/g.	Currysoße/a(W).g.	Senfsoße/g.
Gemüse/Salat		Salat der Saison bei Verwendung von Mayonaise-Dressing1.2./j.g. mit Süßungsmitteln (Saccharin)	Erbsen	Mais	zweierlei Möhren
extra					
Sättigungsbeilage	Suppenbrötchen/a(W).		Nudeln/a(W).	Reis	Salzkartoffeln
Dessert	Kuchen/a(W).c.	Fruchtmus ³ .		Pudding ¹ /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