

DE NW 20038

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



ab dem: 03.11.2025

# **Speiseplan EUROPASCHULE NORDHORN**

	<u>Montag</u>	<u>Dienstag</u>	<u>Mittwoch</u>	<u>Donnerstag</u>	<u>Freitag</u>
Haupt- komponente	Gemüseeintopf mit	Nudale ( co	Fleischbällchen/a(w).c.	Comissoriikadalla ( (m)	Figehfuikadallan ( (v)
ohne Schweine- fleisch	Kartoffeln mit Geflügelbock- wurstscheiben2.3.7./i.	Nudeln/a(w).	Geflügel- oder Rindfleischbällchen/a(W).c.i.j.	Gemüsefrikadelle/a(w).c. F	Fischfrikadellen/a(w).
Soße/Dip		Schinken-Kräuter-Soße2.3./g. (Geflügelschinken)	Preiselbeerrahmsoße/g.	Tomatenrahmsoße/g.	auf Wunsch Ketchup2.9./i.
Gemüse/ Salat		Salat der Saison bei Verwendung von Mayonaise-Dressing 1.2./j.g. mit Süßungsmitteln (Saccharin)	Apfel-Rotkohl <sub>9</sub> .	Möhrengemüse	Maisgemüse
extra					
Sättigungs- beilage	Kürbisbrötchen/a(w).k.		Kartoffelpüree/g.	Nudeln/a(w).	Salzkartoffeln
Dessert	Gebäck2./a(w,н) c.g.h(Ma,н).	Joghurt <sub>1./g</sub> .		Vaniilepudding <sub>1./g</sub> .	

Woche 1

Allergen- und

kennzeichnung:

Zusatzstoff-

### 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:

> a(W): Weizen c: Ei

a(G): Gerste

a(D): Dinkel e: Erdnuss f: Soja a(H): Hafer g: Milch

h: Schalenfrüchte: h(H): Haselnuss

h(Ma): Mandel

j: Senf

i: Sellerie

1. mit Farbstoffen

k: Sesam

2. mit Konservierungsstoffen 3. mit Antioxidationsmitteln

7. mit Phosphat

9. mit Süßungsmitteln Cyclamat und Saccharin



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



ab dem: 10.11.2025



### **Speiseplan EUROPASCHULE NORDHORN**

	<u>Montag</u>	<u>Dienstag</u>	<u>Mittwoch</u>	<b>Donnerstag</b>	<u>Freitag</u>			
Haupt- komponente	passierte gelbe Erbsensuppe							
ohne Schweine- fleisch	mit Kartoffeln & Gemüse	Eierpfannkuchen/a(w).g.	Geflügelgeschnetzeltes	Eieromelett/g.	gebackenes Fischfilet/a(w).c.g.j.			
Soße/Dip	Geflügel- bockwurstscheiben 2.3.7.	Zimt & Zucker	Honig-Knoblauchsoße/a(w).g.		Kräutersoße/g.			
Gemüse/ Salat			Möhren	Rahmspinat/g.	Salat der Saison bei Verwendung von Mayonaise-Dressing1.2./j.g. mit Süßungsmitteln (Saccharin)			
extra								
Sättigungs- beilage	Brötchen/a(w).		Reis	Salzkartoffeln	Kartoffelpüree/g.			
Dessert	Kuchen/a(w).c.	Apfelmus <sub>3</sub> .		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.

k: Sesam

1. mit Farbstoffen

Legende <u>a: Glutenhaltiges Getreide:</u> <u>h: Schalenfrüchte:</u>

Allergen- und a(W): Weizen c: Ei h(H): Haselnuss

Zusatzstoff- a(D): Dinkel e: Erdnuss h(Ma): Mandel

kennzeichnung: a(G): Gerste f: Soja i: Sellerie 2. mit Konservierungsstoffen

a(H): Hafer g: Milch j: Senf 3. mit Antioxidationsmitteln

9. mit Süßungsmitteln Cyclamat

und Saccharin

7. mit Phosphat



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



17.11.2025 ab dem:



# **Speiseplan EUROPASCHULE NORDHORN**

	<u>Montag</u>	<u>Dienstag</u>	Mittwoch	<u>Donnerstag</u>	<u>Freitag</u>
Haupt- komponente	Gemüsesuppe mit Hühnerfleisch/i.	Spaghetti/a(w). mit NoMeat-	Geflügelbratwurst2.3./c.j.	Vegetarischer-	Fischstäbchen/a(w).
ohne Schweine- fleisch	Reiseinlage wird separat geliefert	Bolognese/a(G).f.i.	22	Bratling/a(w,G,H).c.g.h(H,Ma).	. 130113143011011/14(11).
Soße/Dip			Bratensoße oder Ketchup (nach Wunsch)	Tomatenrahmsoße/g.	Dillsoße/g.
Gemüse/ Salat		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)
extra					
Sättigungs- beilage	Kürbisbrötchen/a(w).k.		Kartoffelpüree/g.	Nudeln/a(w).	Salzkartoffeln
Dessert	Gebäck2.a(w,н) с.g.h(ма,н).	Fruchtkompott <sub>3</sub> .		Milchreis mit Zimt & Zucker	

Woche 3

Allergen- und

kennzeichnung:

Zusatzstoff-

### Guten Appetit wünscht das Serviceteam der Küche

Wir kochen mit jodiertem Speisesalz. Technologisch unvermeidbare Spuren von Allergenen können nicht ausgeschlossen werden. h: Schalenfrüchte:

h(H): Haselnuss

h(Ma): Mandel

i: Sellerie

j: Senf

a: Glutenhaltiges Getreide: Legende

a(W): Weizen

a(G): Gerste a(D): Dinkel f: Soja

a(H): Hafer

c: Ei e: Erdnuss

g: Milch

k: Sesam

1. mit Farbstoffen

2. mit Konservierungsstoffen 3. mit Antioxidationsmitteln

7. mit Phosphat

9. mit Süßungsmitteln Cyclamat

und Saccharin



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



ab dem: 24.11.2025

# **Speiseplan EUROPASCHULE NORDHORN**

EG

	<u>Montag</u>	<u>Dienstag</u>	<u>Mittwoch</u>	Donnerstag	<u>Freitag</u>
Haupt- komponente	Vegetarische indische Linsensuppe/i.	Geflügel- Fleischkäse2.3.7.			
ohne Schweine- fleisch	Backerbsen/a(w).c.g.		Nudeln/a(w).	Chickennuggets/a(w).j.	gebackenes Fischfilet/a(w).c.g.j.
Soße/Dip		auf Wunsch Ketchup2.9./i.	Schinken-Kräuter-Soße2.3./g. (Geflügelschinken)	Curryfruchtsoße/a(w).g.	Kräutersoße/g.
Gemüse/ Salat		grüne Bohnen	Salat der Saison bei Verwendung von Mayonaise- Dressing1.2./j.g. mit Süßungsmitteln (Saccharin)	zweierlei Möhren	Erbsen-Maisgemüse
extra					
Sättigungs- beilage	Fladenbrot/a(w).k.	Kartoffelpüree/g.		Reis	Salzkartoffeln
Dessert	Kuchen/a(w).c.	Birnen-Fruchtmus <sub>1,3</sub> .		Schokoladenpudding1./g.	

Woche 4

kennzeichnung:

#### Guten Appetit wünscht das Serviceteam der Küche

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

j: Senf

 Legende
 a: Glutenhaltiges Getreide:

 Allergen- und
 a(W): Weizen
 c: Ei

 Zusatzstoff a(D): Dinkel
 e: Er

a(G): Gerste

a(H): Hafer

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

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

7. mit Phosphat
1. mit Farbstoffen 9. mit Süßungsm

mit Süßungsmitteln Cyclamat und Saccharin

mit Konservierungsstoffen
 mit Antioxidationsmitteln

k: Sesam



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



ab dem: 01.12.2025



# Speiseplan EUROPASCHULE NORDHORN

EG

	<b>Montag</b>	<b>Dienstag</b>	<u>Mittwoch</u>	<b>Donnerstag</b>	<u>Freitag</u>		
Haupt- komponente	passierte Kartoffelsuppe	Eierpfann-	Fleischbällchen/a(w).c.	Blumenkohl-			
ohne Schweine- fleisch	mit Geflügelbockwurst- scheiben2.3.7./i.	kuchen/a(w).g.	Geflügel- oder Rindfleischbällchen/a(W).c.i.j.	Käsebratling/a(w,G).g.	Fischfrikadellen/a(w).		
Soße/Dip			Preiselbeerrahmsoße/g.	in Tomatenrahmsoße/g.	Dill- <b>Senf</b> rahmsoße/g.		
Gemüse/ Salat			Blumenkohl	Möhrengemüse	<b>Kaisergemüse</b> (Blumenkohl-Brokkoli-Möhren)		
extra		Zimt-Zucker					
Sättigungs- beilage	Sonnenblumen- brötchen/a(w,H).k.		Kartoffelpüree/g.	Nudeln/a(w).	Salzkartoffeln		
Dessert	Gebäck2.a(w,H) c.g.h(Ma,H).	Apfelmus <sub>3</sub> .		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.

h(Ma): Mandel

i: Sellerie

j: Senf

Legende a: Glutenhaltiges Getreide:

a(W): Weizen Allergen- und c: Ei

Zusatzstoffa(D): Dinkel kennzeichnung: a(G): Gerste

e: Erdnuss f: Soja a(H): Hafer g: Milch

h: Schalenfrüchte: h(H): Haselnuss

k: Sesam

1. mit Farbstoffen

2. mit Konservierungsstoffen

7. mit Phosphat

9. mit Süßungsmitteln Cyclamat und Saccharin

3. mit Antioxidationsmitteln



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



ab dem: 08.12.2025



# **Speiseplan EUROPASCHULE NORDHORN**

	<u>Montag</u>	<u>Dienstag</u>	<u>Mittwoch</u>	<b>Donnerstag</b>	<u>Freitag</u>		
Haupt- komponente	Linseneintopf mit Gemüse, Kartoffeln und Geflügelbock-	Rucola-Süßkartoffel-	kleine gebackene	Hähnchengeschnetzeltes	gebackenes Fischfilet/a(w).c.g.j.		
ohne Schweine- fleisch	wurstscheihen: 2.7 /::	Schnitte/a(w,G).	Kräuter-Kartoffeln	in Rahmsoße/g.			
Soße/Dip		Bärlauchrahmsoße/g.	Zaziki/g.		Senfsoße/g.		
Gemüse/ Salat		Scheibenmöhren	Salat der Saison bei Verwendung von Mayonaise-Dressing1.2./j.g. mit Süßungsmitteln (Saccharin)	Apfel-Rotkohl <sub>9</sub> .	Erbsen-Maisgemüse		
extra							
Sättigungs- beilage	Brötchen/a(w).	Reis		Nudeln/a(w).	Salzkartoffeln		
Dessert	Kuchen/a(w).c.	Fruchtkompott		Joghurt 1./g. 3,5 % Fett			

Woche 6

Allergen- und

kennzeichnung:

Zusatzstoff-

### 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:

a(W): Weizen c: E

a(D): Dinkel e: Erd

a(G): Gerste f: Soja a(H): Hafer g: Milch

c: Ei e: Erdnuss

h: Schalenfrüchte: h(H): Haselnuss

h(Ma): Mandel

i: Sellerie

j: Senf

k: Sesam

1. mit Farbstoffen

mit Konservierungsstoffen
 mit Antioxidationsmitteln

7. mit Phosphat

9. mit Süßungsmitteln Cyclamat

und Saccharin



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





15.12.2025

### Speiseplan EUROPASCHULE NORDHORN

	<u>Montag</u>	<u>Dienstag</u>	<u>Mittwoch</u>	<u>Donnerstag</u>	<u>Freitag</u>
Haupt- komponente	Vegetarische indische Linsensuppe/i.	Spaghetti/a(w).	Eierpfannkuchen/a(w).g.	gebackenes	Fischfrikadellen/a(w).
ohne Schweine- fleisch	Backerbsen/a(w).c.g.			Gemüseschnitzel/a(w,н).	
Soße/Dip		Schinken-Kräuter-Soße2.3/g. (Geflügelschinken)	Vanillesoße/g.		Dill-Zitronensoße/g.
Gemüse/ Salat		Salat der Saison bei Verwendung von Mayonaise-Dressing1.2./j.g. mit Süßungsmitteln (Saccharin)	warme Beerenfrüchte	Blumenkohl in Käsesoße/g.	<b>Kaisergemüse</b> (Blumenkohl-Brokkoli-Möhren)
extra					
Sättigungs- beilage	Fladenbrot/a(w).k.			Nudeln/a(w).	Salzkartoffeln
Dessert	Gebäck2.a(w,H) c.g.h(Ma,H).	Fruchtmus <sub>3</sub> .		Pudding <sub>1./g</sub> .	

Woche 7

#### 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:

c: Ei

h: Schalenfrüchte: h(H): Haselnuss

k: Sesam

Allergen- und Zusatzstoffa(W): Weizen

e: Erdnuss

g: Milch

1. mit Farbstoffen

9. mit Süßungsmitteln Cyclamat

7. mit Phosphat

kennzeichnung:

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

f: Soja

h(Ma): Mandel i: Sellerie

j: Senf

2. mit Konservierungsstoffen 3. mit Antioxidationsmitteln

und Saccharin



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



ab dem: 22.12.2025

# Speiseplan EUROPASCHULE NORDHORN

	<b>Montag</b>	<u>Dienstag</u>	<u>Mittwoch</u>	<u>Donnerstag</u>	<u>Freitag</u>
Haupt- komponente	Texassuppentopf mit Kidneybohnen & Mais	Fleischbällchen/a(w).c.	Vegetarischer-	Chickennuggets (a)(w):	gobratono Eischstähchen (a/w)
ohne Schweine- fleisch	Geflügelbock- wurstscheiben2.3.7./i.j.	Geflügel- oder Rindfleischbällchen/a(w).c.i.j.	Bratling/a(w,G,H).c.g.h(H,Ma).	Chickennuggets/a(w).j.	gebratene Fischstäbchen/a(w).
Soße/Dip		Rahmsoße/g.	Tomatenrahmsoße/g.	Curryfruchtsoße/a(w).g.	auf Wunsch Ketchup2.9./i.
Gemüse/ Salat		Blumenkohl	zweierlei Möhren	Erbsen-Maisgemüse	Rahmspinat/g.
extra					
Sättigungs- beilage	Kürbisbrötchen/a(w).k.	Kartoffelpüree/g.	Nudeln/a(w).	Reis	Kartoffel-Möhrenstampf
Dessert	Kuchen/a(w).c.	Wackelpudding <sub>1</sub>		Griesspeise/g.a(w)	

Woche 8

Allergen- und

kennzeichnung:

Zusatzstoff-

### Guten Appetit wünscht das Serviceteam der Küche

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

Legende <u>a: Glutenhaltiges Getreide:</u>

a(W): Weizen

a(D): Dinkele: Ea(G): Gerstef: So

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

mit Farbstoffen
 mit Konservierungsstoffen

3. mit Antioxidationsmitteln

7. mit Phosphat9. mit Süßungsmitteln Cyclamat

und Saccharin

The Norther West and Bostonies



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



ab dem: 29.12.2025



# **Speiseplan EUROPASCHULE NORDHORN**

EG

3	<u>Montag</u>	<u>Dienstag</u>	<u>Mittwoch</u>	<u>Donnerstag</u>	<u>Freitag</u>
Haupt- komponente	Tomatensunne	Eieromelett/g.	Frikadelle/a(w).c.	Vegetarischer-	Fischfrikadellen/a(w).
ohne Schweine- fleisch	Tomatensuppe	Liefomelett/g.	Geflügel-Frikadelle/a(w).c.	Bratling/a(W,G,H).c.g.h(H,Ma).	riscntrikadellen/a(W).
Soße/Dip	Reis wird separat als Einlage geliefert		Rahmsoße/g.	Spinat-Käserahmsoße/g.	Tomatenrahmsoße/g.
Gemüse/ Salat		Erbsen-Möhren	Apfel-Rotkohl <sub>9</sub> .	<b>Kaisergemüse</b> (Blumenkohl-Brokkoli-Möhren)	grüne Bohnen
Sättigungs- beilage	Fladenbrot/a(w).k.	Kartoffelpüree/g.	Salzkartoffeln	Nudeln/a(w).	Reis
Dessert	Gebäck2.a(w,H) c.g.h(Ma,H).	Fruchtmus <sub>3</sub> .		Pudding1./g.	

Woche 9

Allergen- und

Zusatzstoff-

### Guten Appetit wünscht das Serviceteam der Küche

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

Legende <u>a: Glutenhaltiges Getreide:</u>

a(W): Weizen c: Ei a(G): Gerste e: Erdnu

kennzeichnung: a(D): Dinkel a(H): Hafer

c: Eie: Erdnussf: Soja

g: Milch

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

j: Senf

k: Sesam

1. mit Farbstoffen

2. mit Konservierungsstoffen3. mit Antioxidationsmitteln

7. mit Phosphat

9. mit Süßungsmitteln Cyclamat

und Saccharin



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



ab dem: 05.01.2026

### **Speiseplan EUROPASCHULE NORDHORN**

	<u>Montag</u>	<u>Dienstag</u>	<u>Mittwoch</u>	<u>Donnerstag</u>	<u>Freitag</u>
Haupt- komponente	Geflügelcremesuppe mit	Spaghetti/a(w). mit Tomaten-		Blumenkohl-	
ohne Schweine- fleisch	Hühnerfleisch und Champignon/a(w).g.	Gemüsesoße/i.	Hähnchengeschnetzeltes in	Käsebratling/a(w,G).g.	gebackenes Fischfilet/a(w).c.g.j.
Soße/Dip	Reis als Einlage wird separat abgefüllt		Kräuter-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					
Sättigungs- beilage	Suppenbrötchen/a(w).		Nudeln/a(w).	Reis	Salzkartoffeln
Dessert	Kuchen/a(w).c.	Fruchtmus <sub>3</sub> .		Pudding <sub>1./g</sub> .	

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 Zusatzstoffa: Glutenhaltiges Getreide:

a(W): Weizen

c: Ei

e: Erdnuss

kennzeichnung: a(G): Gerste

a(H): Hafer

a(D): Dinkel

f: Soja g: Milch h: Schalenfrüchte:

h(H): Haselnuss

h(Ma): Mandel

i: Sellerie j: Senf 1. mit Farbstoffen

k: Sesam

mit Konservierungsstoffen
 mit Antioxidationsmitteln

7. mit Phosphat

mit Süßungsmitteln Cyclamat und Saccharin

gsstoffen und Saccha