

ab dem: 12.01.2026

Speiseplan EUROPASCHULE NORDHORN



	<u>Montag</u>	<u>Dienstag</u>	<u>Mittwoch</u>	<u>Donnerstag</u>	<u>Freitag</u>
Haupt- komponente	Gemüse Eintopf mit Kartoffeln mit Geflügelbock- wurstscheiben ^{2.3.7./i.}	Nudeln/a(w).	Fleischbällchen/a(w).c.	Gemüsefrikadelle/a(w).c.	Fischfrikadellen/a(w).
ohne Schweine- fleisch			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					
Sättigungs- beilage	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
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: 19.01.2026



Speiseplan EUROPASCHULE NORDHORN

	<u>Montag</u>	<u>Dienstag</u>	<u>Mittwoch</u>	<u>Donnerstag</u>	<u>Freitag</u>
Haupt- komponente	passierte gelbe Erbsensuppe mit Kartoffeln & Gemüse	Eierpfannkuchen/a(W).g.	Geflügelgeschnetzeltes	Eieromelett/g.	gebackenes Fischfilet/a(W).c.g.j.
ohne Schweine- fleisch					
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-Dressing ^{1.2./j.g.} mit Süßungsmitteln (Saccharin)
extra					
Sättigungs- beilage	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
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: 26.01.2026



Speiseplan EUROPASCHULE NORDHORN

	<u>Montag</u>	<u>Dienstag</u>	<u>Mittwoch</u>	<u>Donnerstag</u>	<u>Freitag</u>
Haupt- komponente	Gemüsesuppe mit Hühnerfleisch/i.	Spaghetti/a(W). mit NoMeat- Bolognese/a(G).f.i.	Geflügelbratwurst ^{2.3./c.j.}	Vegetarischer- Bratling/a(W,G,H).c.g.h(H,Ma).	Fischstäbchen/a(W).
ohne Schweine- fleisch	Reiseinlage wird separat geliefert				
Soße/Dip			Bratensoße oder Ketchup (nach Wunsch)	Tomatenrahmsoße/g.	Dillsoße/g.
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					
Sättigungs- beilage	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: 02.02.2026



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.	Kräutersoße/g.
Gemüse/Salat		grüne Bohnen	Salat der Saison bei Verwendung von Mayonaise-Dressing ^{1.2./j.g.} mit Süßungsmitteln (Saccharin)	zweierlei Möhren	Erbsen-Maisgemüse
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
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 Konservierungsmitteln
3. mit Antioxidationsmitteln

7. mit Phosphat
9. mit Süßungsmitteln Cyclamat
und Saccharin

ab dem: 09.02.2026



Speiseplan EUROPASCHULE NORDHORN

	<u>Montag</u>	<u>Dienstag</u>	<u>Mittwoch</u>	<u>Donnerstag</u>	<u>Freitag</u>
Haupt- komponente	passierte Kartoffelsuppe mit Geflügelbockwurst- scheiben ^{2.3.7./i.}	Eierpfann- kuchen/a(W).g.	Fleischbällchen/a(W).c.	Blumenkohl- Käsebratling/a(W,G).g.	Fischfrikadellen/a(W).
ohne Schweine- fleisch			Geflügel- oder Rindfleischbällchen/a(W).c.i.j.		
Soße/Dip			Preiselbeerrahmsoße/g.	in Tomatenrahmsoße/g.	Dill-Senfrahmsoße/g.
Gemüse/ Salat			Blumenkohl	Möhrengemüse	Kaisergemüse (Blumenkohl-Brokkoli-Möhren)
extra		Zimt-Zucker			
Sättigungs- beilage	Sonnenblumen- brötchen/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

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: 16.02.2026



Speiseplan EUROPASCHULE NORDHORN

	<u>Montag</u>	<u>Dienstag</u>	<u>Mittwoch</u>	<u>Donnerstag</u>	<u>Freitag</u>
Haupt- komponente	Linseneintopf mit Gemüse, Kartoffeln und Geflügelbock- wurstscheiben ^{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 Schweine- fleisch					
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)	Apfel-Rotkohl ^{9.}	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

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

ah dem: 23.02.2026



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.		Dill-Zitronensoße/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
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: 02.03.2026



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	Geflügelbockwurstscheiben ^{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: 09.03.2026



Speiseplan EUROPASCHULE NORDHORN

	<u>Montag</u>	<u>Dienstag</u>	<u>Mittwoch</u>	<u>Donnerstag</u>	<u>Freitag</u>
Hauptkomponente	Tomatensuppe	Eieromelett/g.	Frikadelle/a(W).c.	Vegetarischer- Bratling/a(W,G,H).c.g.h(H,Ma).	Fischfrikadellen/a(W).
ohne Schweinefleisch			Geflügel-Frikadelle/a(W).c.		
Soße/Dip	Reis wird separat als Einlage geliefert		Rahmsoße/g.	Spinat-Käserahmsoße/g.	Tomatenrahmsoße/g.
Gemüse/ Salat		Erbsen-Möhren	Apfel-Rotkohl ⁹ .	Kaisergemüse (Blumenkohl-Brokkoli-Möhren)	grüne Bohnen
Sättigungsbeilage	Fladenbrot/a(W).k.	Kartoffelpüree/g.	Salzkartoffeln	Nudeln/a(W).	Reis
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: 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: 16.03.2026



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- Gemüsesoße/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		Kräuter-Rahmsoße/g.	Currysoße/a(W).g.	Senfsoße/g.
Gemüse/ Salat		Salat der Saison bei Verwendung von Mayonaise-Dressing ^{1.2./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
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 Konservierungsmitteln
3. mit Antioxidationsmitteln

7. mit Phosphat
9. mit Süßungsmitteln Cyclamat
und Saccharin