

ab dem: 12.01.2026



# Speiseplan EUROPASCHULE NORDHORN

	<u>Montag</u>	<u>Dienstag</u>	<u>Mittwoch</u>	<u>Donnerstag</u>	<u>Freitag</u>
<b>Haupt-komponente</b>	Gemüseeintopf mit Kartoffeln mit Geflügelbock-wurstscheiben <sup>2.3.7./i.</sup>	Nudeln/a(W).	Fleischbällchen/a(W).c.	Gemüsefrikadelle/a(W).c.	Fischfrikadellen/a(W).
<b>ohne Schweine-fleisch</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>Sättigungs-beilage</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>		Vaniliepudding <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**

**a:** Glutenhaltiges Getreide:

**Allergen- und**

a(W): Weizen

**Zusatzstoff-**

a(D): Dinkel

**kennzeichnung:**

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>
<b>Haupt- komponente</b>					
ohne Schweine- fleisch	passierte gelbe Erbsensuppe mit Kartoffeln & Gemüse	Eierpfannkuchen/a(W).g.	Geflügelgeschnetzeltes	Eieromelett/g.	gebackenes Fischfilet/a(W).c.g.j.
<b>Soße/Dip</b>	Geflügel- bockwurstscheiben <sup>2.3.7.</sup>	Zimt & Zucker	Honig-Knoblauchsoße/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>Sättigungs- beilage</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**

a: Glutenhaltiges Getreide:

Allergen- und

a(W): Weizen

c: Ei

h: Schalenfrüchte:

k: Sesam

Zusatzstoff-

a(D): Dinkel

e: Erdnuss

h(H): Haselnuss

7. mit Phosphat

kennzeichnung:

a(G): Gerste

f: Soja

h(Ma): Mandel

9. mit Süßungsmitteln Cyclamat

a(H): Hafer

g: Milch

i: Sellerie

und Saccharin

j: Senf

1. mit Farbstoffen

2. mit Konservierungsstoffen

3. mit Antioxidationsmitteln



ab dem: 26.01.2026



# Speiseplan EUROPASCHULE NORDHORN

	<u>Montag</u>	<u>Dienstag</u>	<u>Mittwoch</u>	<u>Donnerstag</u>	<u>Freitag</u>
<b>Haupt-komponente</b>	<b>Gemüsesuppe mit Hühnerfleisch/i.</b>	<b>Spaghetti/a(W). mit NoMeat-Bolognese/a(G).f.i.</b>	<b>Geflügelbratwurst<sup>2,3./c.j.</sup></b>	<b>Vegetarischer-Bratling/a(W,G,H).c.g.h(H,Ma).</b>	<b>Fischstäbchen/a(W).</b>
<b>ohne Schweine-fleisch</b>	<b>Reiseinlage wird separat geliefert</b>				
<b>Soße/Dip</b>			<b>Bratensoße oder Ketchup (nach Wunsch)</b>	<b>Tomatenrahmsoße/g.</b>	<b>Dillsoße/g.</b>
<b>Gemüse/ Salat</b>		<b>Salat der Saison bei Verwendung von Mayonaise-Dressing<sup>1,2./j.g.</sup> mit Süßungsmitteln (Saccharin)</b>	<b>Erbsen-Maisgemüse</b>	<b>Möhrengemüse</b>	<b>Salat der Saison bei Verwendung von Mayonaise-Dressing<sup>1,2./j.g.</sup> mit Süßungsmitteln (Saccharin)</b>
<b>extra</b>					
<b>Sättigungs-beilage</b>	<b>Kürbisbrötchen/a(W).k.</b>		<b>Kartoffelpüree/g.</b>	<b>Nudeln/a(W).</b>	<b>Salzkartoffeln</b>
<b>Dessert</b>	<b>Gebäck<sup>2.a(W,H) c.g.h(Ma,H).</sup></b>	<b>Fruchtkompott<sup>3.</sup></b>		<b>Milchreis mit Zimt &amp; Zucker</b>	

Woche 3

**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:**

Allergen- und

a(W): Weizen

c: Ei

**h: Schalenfrüchte:**

k: Sesam

Zusatzstoff-

a(G): Gerste

e: Erdnuss

h(H): Haselnuss

7. mit Phosphat

kennzeichnung:

a(D): Dinkel

f: Soja

h(Ma): Mandel

9. mit Süßungsmitteln Cyclamat

a(H): Hafer

g: Milch

i: Sellerie

2. mit Konservierungsstoffen

und Saccharin

j: Senf

3. mit Antioxidationsmitteln



ab dem: 02.02.2026



## Speiseplan EUROPASCHULE NORDHORN

	<u>Montag</u>	<u>Dienstag</u>	<u>Mittwoch</u>	<u>Donnerstag</u>	<u>Freitag</u>
<b>Haupt-komponente</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 Schweine-fleisch</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.	Kräutersoße/g.
<b>Gemüse/ Salat</b>		grüne Bohnen	Salat der Saison bei Verwendung von Mayonaise-Dressing <sup>1.2./j.g.</sup> mit Süßungsmitteln (Saccharin)	zweierlei Möhren	Erbsen-Maisgemüse
<b>extra</b>					
<b>Sättigungs-beilage</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**

**a: Glutenhaltiges Getreide:**

Allergen- und Zusatzstoff-kennzeichnung:  
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**

7. mit Phosphat  
9. mit Süßungsmitteln Cyclamat  
und Saccharin

Stand 25.08.2025



ab dem: 09.02.2026



# Speiseplan EUROPASCHULE NORDHORN

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

**a: Glutenhaltiges Getreide:**

Allergen- und

a(W): Weizen

c: Ei

Zusatzstoff-

a(D): Dinkel

e: Erdnuss

kennzeichnung:

a(G): Gerste

f: Soja

a(H): Hafer

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>
<b>Haupt-komponente</b>	Linseneintopf mit Gemüse, Kartoffeln und Geflügelbock-wurstscheiben <sup>2.3.7./i.j.</sup>	Rucola-Süßkartoffel-Schnitte/a(W,G).	kleine gebackene Kräuter-Kartoffeln	Hähnchengeschnetzeltes in Rahmsoße/g.	gebackenes Fischfilet/a(W).c.g.j.
<b>ohne Schweine-fleisch</b>					
<b>Soße/Dip</b>		Bärlauchrahmsoße/g.	Zaziki/g.		Senfsoße/g.
<b>Gemüse/ Salat</b>		Scheibenmöhren	Salat der Saison bei Verwendung von Mayonaise-Dressing 1.2./j.g. mit Süßungsmitteln (Saccharin)	Apfel-Rotkohl <sup>9.</sup>	Erbsen-Maisgemüse
<b>extra</b>					
<b>Sättigungs-beilage</b>	Brötchen/a(W).	Reis		Nudeln/a(W).	Salzkartoffeln
<b>Dessert</b>	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**

a: Glutenhaltiges Getreide:

Allergen- und

a(W): Weizen

Zusatzstoff-

a(D): Dinkel

kennzeichnung:

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

7. mit Phosphat

9. mit Süßungsmitteln Cyclamat

und Saccharin



ab dem:

23.02.2026



# 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).			
ohne Schweine-fleisch	Backerbsen/a(w).c.g.		Eierpfannkuchen/a(w).g.	gebackenes Gemüseschnitzel/a(w,H).	Fischfrikadellen/a(w).
Soße/Dip		Schinken-Kräuter-Soße <sup>2.3/g.</sup> (Geflügelschinken)	Vanillesoße/g.		Dill-Zitronensoße/g.
Gemüse/ Salat		Salat der Saison bei Verwendung von Mayonaise-Dressing <sup>1.2./j.g.</sup> mit Süßungsmitteln (Saccharin)	warme Beerenfrüchte	Blumenkohl in Käsesoße/g.	Kaisergemüse (Blumenkohl-Brokkoli-Möhren)
extra					
Sättigungs-beilage	Fladenbrot/a(w).k.			Nudeln/a(w).	Salzkartoffeln
Dessert	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**

**a: Glutenhaltiges Getreide:**

Allergen- und  
Zusatzstoff-  
kennzeichnung:  
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

7. mit Phosphat  
9. mit Süßungsmitteln Cyclamat  
und Saccharin

Stand 25.08.2025

Die Küche ist ein zugelassenes EU-Lebensmittelunternehmen.  
Dies garantiert hohe Standards in Bezug auf  
Qualität & Betriebssicherheit.



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



ab dem: 02.03.2026



## Speiseplan EUROPASCHULE NORDHORN

	<b>Montag</b>	<b>Dienstag</b>	<b>Mittwoch</b>	<b>Donnerstag</b>	<b>Freitag</b>
<b>Haupt-komponente</b>	Texassuppentopf mit Kidneybohnen & Mais	Fleischbällchen/a(W).c.			
ohne Schweine-fleisch	Geflügelbock-wurstscheiben <sup>2.3.7./i.j.</sup>	Geflügel- oder Rindfleischbällchen/a(W).c.i.j.	Vegetarischer-Bratling/a(W,G,H).c.g.h(H,Ma).	Chickennuggets/a(w).j.	gebratene Fischstäbchen/a(w).
<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	Rahmspinat/g.
<b>extra</b>					
<b>Sättigungs-beilage</b>	Kürbisbrötchen/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**

<b>Allergen- und Zusatzstoff-kennzeichnung:</b>	<b>a: Glutenhaltiges Getreide:</b>
a(W): Weizen	c: Ei
a(D): Dinkel	e: Erdnuss
a(G): Gerste	f: Soja
a(H): Hafer	g: Milch

<b>h: Schalenfrüchte:</b>	<b>k: Sesam</b>
h(H): Haselnuss	
h(Ma): Mandel	
i: Sellerie	1. mit Farbstoffen
j: Senf	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>
Haupt-komponente	Tomatensuppe	Eieromelett/g.	Frikadelle/a(W).c.	Vegetarischer-Bratling/a(W,G,H).c.g.h(H,Ma).	Fischfrikadellen/a(W).
ohne Schweine-fleisch			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 <sup>9</sup> .	Kaisergemüse (Blumenkohl-Brokkoli-Möhren)	grüne Bohnen
Sättigungs-beilage	Fladenbrot/a(W).k.	Kartoffelpüree/g.	Salzkartoffeln	Nudeln/a(W).	Reis
Dessert	Gebäck <sup>2.a(W,H) c.g.h(Ma,H).</sup>	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**

**a: Glutenhaltiges Getreide:**

Allergen- und a(W): Weizen

c: Ei

**h: Schalenfrüchte:**

k: Sesam

Zusatzstoff- a(G): Gerste

e: Erdnuss

h(H): Haselnuss

7. mit Phosphat

kennzeichnung: a(D): Dinkel

f: Soja

h(Ma): Mandel

9. mit Süßungsmitteln Cyclamat  
und Saccharin

a(H): Hafer

g: Milch

i: Sellerie

1. mit Farbstoffen

j: Senf

2. mit Konservierungsstoffen

3. mit Antioxidationsmitteln



ab dem: 16.03.2026



## 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-Gemüsesoße/i.	Hähnchengeschnetzeltes in	Blumenkohl-Käsebratling/a(W,G).g.	gebackenes Fischfilet/a(W).c.g.j.
<b>ohne Schweinefleisch</b>	Reis als Einlage wird separat abgefüllt		Kräuter-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)	Erbsen	Mais	zweierlei Möhren
<b>extra</b>					
<b>Sättigungsbeilage</b>	Suppenbrötchen/a(W).		Nudeln/a(W).	Reis	Salzkartoffeln
<b>Dessert</b>	Kuchen/a(W).c.	Fruchtmus3.		Pudding1./g.	

Woche 10

**Guten Appetit wünscht das Serviceteam der Küche**

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

<b>Legende</b>	<b>a: Glutenhaltiges Getreide:</b>	<b>h: Schalenfrüchte:</b>	<b>k: Sesam</b>	
Allergen- und Zusatzstoff-kennzeichnung:	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	7. mit Phosphat 9. mit Süßungsmitteln Cyclamat und Saccharin
			1. mit Farbstoffen 2. mit Konservierungsstoffen 3. mit Antioxidationsmitteln	