



ab dem: 23.03.2026

# 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>	Maisgemüse	Salat der Saison bei Verwendung von Mayonaise-Dressing <sup>1.2./j.g.</sup> 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./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**

**Zusatzstoff-**

**kennzeichnung:**

**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: 30.03.2026



# 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.	Geflügelgeschnetzeltes	Butter-Nudeln/a(W).	gebackenes Fischfilet/a(W).c.g.j.
<b>ohne Schweinefleisch</b>					
<b>Soße/Dip</b>	Geflügelbockwurstscheiben <sup>2.3.7.</sup>	Zimt & Zucker	Honig-Knoblauchsoße/a(W).g.		Kräutersoße/g.
<b>Gemüse/Salat</b>			Erbsen-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

**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: 06.04.2026



# 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.	Bratwurst <sup>2.3./c.j.</sup>	Vegetarischer-Bratling/a(W,G,H).c.g.h(H,Ma).	Fischstäbchen/a(W).
<b>ohne Schweinefleisch</b>	Reiseinlage wird separat geliefert		Geflügelbratwurst <sup>2.3./c.j.</sup>		
<b>Soße/Dip</b>			Bratensoße oder Ketchup (nach Wunsch)	Tomatenrahmsoße/g.	Dillsoße/g.
<b>Gemüse/Salat</b>		Salat der Saison bei Verwendung von Mayonaise-Dressing <sup>1.2./j.g.</sup> mit Süßungsmitteln (Saccharin)	Erbsen-Maisgemüse	Möhrengemüse	Salat der Saison bei Verwendung von Mayonaise-Dressing <sup>1.2./j.g.</sup> 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.a(W,H) c.g.h(Ma,H).</sup>	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: 13.04.2026

# 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.	Frikadelle/a(W).c.	Nudeln/a(W).	Chickennuggets/a(W).j.	gebackenes Fischfilet/a(W).c.g.j.
<b>ohne Schweinefleisch</b>	Backerbsen/a(W).c.g.	Geflügel-Frikadelle/a(W).c.			
<b>Soße/Dip</b>		Rahmsoße/g.	Schinken-Kräuter-Soße <sup>2.3./g.</sup> (Geflügelschinken)	Curryfruchtsoße/a(W).g.	Kräutersoße/g.
<b>Gemüse/Salat</b>		Lauchgemüse	Salat der Saison bei Verwendung von Mayonaise-Dressing <sup>1.2./j.g.</sup> mit Süßungsmitteln (Saccharin)	zweierlei Möhren	Erbsen
<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: 20.04.2026



# Speiseplan EUROPASCHULE NORDHORN

	<u>Montag</u>	<u>Dienstag</u>	<u>Mittwoch</u>	<u>Donnerstag</u>	<u>Freitag</u>
<b>Hauptkomponente</b>	passierte Kartoffelsuppe mit Geflügelbockwurstscheiben <sup>2.3.7./i.</sup>	Eierpfannkuchen/a(W).g.	Fleischbällchen/a(W).c.	Blumenkohl-Käsebratling/a(W,G).g.	Fischfrikadellen/a(W).
<b>ohne Schweinefleisch</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>			Mais	Möhrengemüse	Salat der Saison bei Verwendung von Mayonaise-Dressing <sup>1.2./j.g.</sup> mit Süßungsmitteln (Saccharin)
<b>extra</b>		Zimt-Zucker			
<b>Sättigungsbeilage</b>	Sonnenblumenbrötchen/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

**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: 27.04.2026



# 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).c.g.j.</sup>
<b>ohne Schweinefleisch</b>					
<b>Soße/Dip</b>		Bärlauchrahmsoße/ <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)	Salat mit Balkankäse	Erbsen-Maisgemüse
<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).c.</sup>	Rotes Fruchtmus		Joghurt <sup>1./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: 04.05.2026



# 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.	Spaghetti/a(W).	Eierpfannkuchen/a(W).g.	gebackenes Gemüseschnitzel/a(W,H).	Fischfrikadellen/a(W).
<b>ohne Schweinefleisch</b>	Backerbsen/a(W).c.g.				
<b>Soße/Dip</b>		Schinken-Kräuter-Soße <sup>2,3</sup> /g. (Geflügelschinken)	Vanillesoße/g.		Dill-Zitronensoße/g.
<b>Gemüse/Salat</b>		Salat der Saison bei Verwendung von Mayonaise-Dressing <sup>1,2</sup> /j.g. mit Süßungsmitteln (Saccharin)	warme Beerenfrüchte	Blumenkohl in Käsesoße/g.	Salat der Saison bei Verwendung von Mayonaise-Dressing <sup>1,2</sup> /j.g. mit Süßungsmitteln (Saccharin)
<b>extra</b>					
<b>Sättigungsbeilage</b>	Fladenbrot/a(W).k.			Nudeln/a(W).	Salzkartoffeln
<b>Dessert</b>	Gebäck <sup>2</sup> .a(W,H) c.g.h(Ma,H).	Fruchtmus <sup>3</sup> .		Pudding <sup>1</sup> /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: 11.05.2026



# Speiseplan EUROPASCHULE NORDHORN

	<u>Montag</u>	<u>Dienstag</u>	<u>Mittwoch</u>	<u>Donnerstag</u>	<u>Freitag</u>
<b>Hauptkomponente</b>	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).
<b>ohne Schweinefleisch</b>	Geflügelbock- wurstscheiben <sup>2.3.7./i.j.</sup>	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	Rahmspinat/g.
<b>extra</b>					
<b>Sättigungsbeilage</b>	Kürbisbrötchen/a(w).k.	Kartoffelpüree/g.	Nudeln/a(w).	Reis	Kartoffel-Möhrenstampf
<b>Dessert</b>	Kuchen/a(w).c.	"weicher" Wackelpudding <sup>1</sup>		Schokoladenpudding/g.	

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: 18.05.2026



# Speiseplan EUROPASCHULE NORDHORN

	<u>Montag</u>	<u>Dienstag</u>	<u>Mittwoch</u>	<u>Donnerstag</u>	<u>Freitag</u>
<b>Hauptkomponente</b>	Tomatensuppe	Eieromelett/g.	Frikadelle/a(W).c.	Vegetarischer- Bratling/a(W,G,H).c.g.h(H,Ma).	Fischfrikadellen/a(W).
<b>ohne Schweinefleisch</b>			Geflügel-Frikadelle/a(W).c.		
<b>Soße/Dip</b>	Reis wird separat als Einlage geliefert		Rahmsoße/g.	Spinat-Käserahmsoße/g.	Tomatenrahmsoße/g.
<b>Gemüse/ Salat</b>		Erbsen-Möhren	zweierlei Möhren	<b>Kaisergemüse</b> (Blumenkohl-Brokkoli-Möhren)	<b>Salat der Saison</b> bei Verwendung von Mayonaise-Dressing <sup>1.2./j.g.</sup> mit Süßungsmitteln (Saccharin)
<b>Sättigungsbeilage</b>	Fladenbrot/a(W).k.	Kartoffelpüree/g.	Salzkartoffeln	Nudeln/a(W).	Reis
<b>Dessert</b>	Gebäck <sup>2.a(W,H) c.g.h(Ma,H).</sup>	Karamellpudding/g.		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: 25.05.2026



# Speiseplan EUROPASCHULE NORDHORN

	<u>Montag</u>	<u>Dienstag</u>	<u>Mittwoch</u>	<u>Donnerstag</u>	<u>Freitag</u>
<b>Hauptkomponente</b>	Geflügelcremesuppe mit Hühnerfleisch/a(W).g.	Spaghetti/a(W). mit Tomatensoße/i.	Hähnchengeschnetzeltes in	Blumenkohl- Käsebratling/a(W,G).g.	gebackenes Fischfilet/a(W).c.g.j.
ohne Schweinefleisch					
<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)	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  
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