



ab dem: 01.06.2026

Speiseplan EUROPASCHULE NORDHORN



	<u>Montag</u>	<u>Dienstag</u>	<u>Mittwoch</u>	<u>Donnerstag</u>	<u>Freitag</u>
Hauptkomponente	Gemüse Eintopf mit Kartoffeln mit Geflügelbrustscheiben ^{2.3.7./i.}	Nudeln/a(w).	Geflügelgeschneitztes in Preiselbeerrahmsauce/a.(w) g.	Gemüsefrikadelle/a(w).c.	Fischfrikadellen/a(w).
ohne Schweinefleisch					
Soße/Dip		Schinken-Kräuter-Soße ^{2.3./g.} (Geflügelschinken)		Tomatenrahmsauce/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.}	Maisgemüse	Salat der Saison bei Verwendung von Mayonaise-Dressing ^{1.2./j.g.} mit Süßungsmitteln (Saccharin)
extra					
Sättigungsbeilage	Kürbisbrötchen/a(w).k.		Nudeln/a(w).	Kartoffelpüree/g.	Salzkartoffeln
Dessert	Gebäck ^{2./a(w,H) c.g.h(Ma,H).}	Joghurt ^{1./g.}		Vaniillepudding ^{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: 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: 08.06.2026



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.	Bratwurst ^{2.3./c.j.}	Butter-Nudeln/a(W).	gebackenes Fischfilet/a(W).c.g.j.
ohne Schweinefleisch			Geflügelbratwurst ^{2.3./c.j.}		
Soße/Dip	Geflügelbockwurstscheiben ^{2.3.7.}	Zimt & Zucker	Bratensoße oder Ketchup (nach Wunsch)	Spinat-Käsesoße/g.	Kräutersoße/g.
Gemüse/Salat			Erbsen-Maisgemüse	Salat der Saison bei Verwendung von Mayonaise-Dressing ^{1.2./j.g.} mit Süßungsmitteln (Saccharin)	Salat der Saison bei Verwendung von Mayonaise-Dressing ^{1.2./j.g.} mit Süßungsmitteln (Saccharin)
extra					
Sättigungsbeilage	Brötchen/a(W).		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: Glutenhaltiges Getreide:	c: Ei	h: Schalenfrüchte:	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: 15.06.2026



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.	Geflügelgeschnetzeltes in Curryfruchtsoße/a(W).g.	Vegetarischer-Bratling/a(W,G,H).c.g.h(H,Ma).	Fischstäbchen/a(W).
ohne Schweinefleisch	Reiseinlage wird separat geliefert				
Soße/Dip				Tomatenrahmsoße/g.	Dillsoße/g.
Gemüse/Salat		Salat der Saison bei Verwendung von Mayonaise-Dressing1.2./j.g. mit Süßungsmitteln (Saccharin)	Erbsen-Möhren	Möhrengemüse	Salat der Saison bei Verwendung von Mayonaise-Dressing1.2./j.g. mit Süßungsmitteln (Saccharin)
extra					
Sättigungsbeilage	Kürbisbrötchen/a(W).k.		Reis	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: 22.06.2026

Speiseplan EUROPASCHULE NORDHORN



	<u>Montag</u>	<u>Dienstag</u>	<u>Mittwoch</u>	<u>Donnerstag</u>	<u>Freitag</u>
Hauptkomponente	Vegetarische indische Linsensuppe/i.	Frikadelle/a(W).c.	Nudeln/a(W).	Chickennuggets/a(W).j.	gebackenes Fischfilet/a(W).c.g.j.
ohne Schweinefleisch	Backerbsen/a(W).c.g.	Geflügel-Frikadelle/a(W).c.			
Soße/Dip		Rahmsoße/g.	Schinken-Kräuter-Soße ^{2.3./g.} (Geflügelschinken)	Curryfruchtsoße/a(W).g.	Kräutersoße/g.
Gemüse/Salat		Lauchgemüse	Salat der Saison bei Verwendung von Mayonaise-Dressing ^{1.2./j.g.} mit Süßungsmitteln (Saccharin)	zweierlei Möhren	Gurkensalat in Salatcreme ^{1.2.9./j.g.}
extra					
Sättigungsbeilage	Fladenbrot/a(W).k.	Kartoffelpüree/g.		Reis	Salzkartoffeln
Dessert	Kuchen/a(W).c.	Apfelmus ^{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: 29.06.2026



Speiseplan EUROPASCHULE NORDHORN

	<u>Montag</u>	<u>Dienstag</u>	<u>Mittwoch</u>	<u>Donnerstag</u>	<u>Freitag</u>
Hauptkomponente	passierte Kartoffelsuppe mit Geflügelbockwurstscheiben ^{2.3.7./i.}	Eierpfannkuchen/a(W).g.	Fleischbällchen/a(W).c.	Blumenkohl-Käsebratling/a(W,G).g.	Fischstäbchen/a(W).
ohne Schweinefleisch			Geflügel- oder Rindfleischbällchen/a(W).c.i.j.		
Soße/Dip			Preiselbeerrahmsoße/g.	in Tomatenrahmsoße/g.	Dill-Senfrahmsoße/g.
Gemüse/Salat			Mais	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

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: 06.07.2026



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)	Salat mit Balkankäse	Erbsen-Maisgemüse
extra					
Sättigungsbeilage	Brötchen/ ^{a(W).}	Reis		Nudeln/ ^{a(W).}	Salzkartoffeln
Dessert	Kuchen/ ^{a(W).c.}	Rotes Fruchtmus		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: 13.07.2026



Speiseplan EUROPASCHULE NORDHORN

	<u>Montag</u>	<u>Dienstag</u>	<u>Mittwoch</u>	<u>Donnerstag</u>	<u>Freitag</u>
Hauptkomponente	Geflügelsuppe "Madras"/a(W).g.	Spaghetti/a(W).	Eierpfannkuchen/a(W).g.	gebackenes Gemüseschnitzel/a(W,H).	Fischfrikadellen/a(W).
ohne Schweinefleisch					
Soße/Dip	Reis als Einlage wird separat abgefüllt	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.	Salat der Saison bei Verwendung von Mayonaise-Dressing ^{1,2} /j.g. mit Süßungsmitteln (Saccharin)
extra					
Sättigungsbeilage	Kürbisbrötchen/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: 20.07.2026



Speiseplan EUROPASCHULE NORDHORN

	<u>Montag</u>	<u>Dienstag</u>	<u>Mittwoch</u>	<u>Donnerstag</u>	<u>Freitag</u>
Hauptkomponente	Vegetarische indische Linsensuppe/i.	Fleischbällchen/a(w).c.	Vegetarischer-Bratling/a(W,G,H).c.g.h(H,Ma).	Geflügelgeschnetzeltes in Curryfruchtsoße/a(w).g.	Fischstäbchen/a(w).
ohne Schweinefleisch	Backerbsen/a(w).c.g.	Geflügel- oder Rindfleischbällchen/a(w).c.i.j.			
Soße/Dip		Rahmsoße/g.	Tomatenrahmsoße/g.		auf Wunsch Ketchup ^{2.9./i.}
Gemüse/Salat		Blumenkohl	zweierlei Möhren	Erbsen-Möhren	Rahmspinat/g.
extra					
Sättigungsbeilage	Fladenbrot/a(w).k.	Kartoffelpüree/g.	Nudeln/a(w).	Reis	Kartoffel-Möhrenstampf
Dessert	Kuchen/a(w).c.	"weicher" Wackelpudding ¹		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 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: 27.07.2026



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		Rahmspinat/g.	zweierlei Möhren	Kaisergemüse (Blumenkohl-Brokkoli-Möhren)	Salat der Saison bei Verwendung von Mayonaise-Dressing ^{1.2./j.g.} mit Süßungsmitteln (Saccharin)
Sättigungsbeilage	Fladenbrot/a(W).k.	Kartoffelpüree/g.	Salzkartoffeln	Nudeln/a(W).	Reis
Dessert	Gebäck ^{2.a(W,H) c.g.h(Ma,H).}	Karamellpudding/g.		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: 03.08.2026



Speiseplan EUROPASCHULE NORDHORN

	<u>Montag</u>	<u>Dienstag</u>	<u>Mittwoch</u>	<u>Donnerstag</u>	<u>Freitag</u>
Hauptkomponente	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					
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	Salat der Saison bei Verwendung von Mayonaise-Dressing1.2./j.g. mit Süßungsmitteln (Saccharin)
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