

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 Speiserversorgung.



ab dem: 31.08.2026



Speiseplan EUROPASCHULE NORDHORN

	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag
Hauptkomponente	Vegetarische indische Linsensuppe/l.	Frikadelle/a(w).c.	Nudeln/a(w). Schinken-Kräuter-Soße ^{2.3./g.} (Geflügelschinken)	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.	Salat der Saison bei Verwendung von Mayonaise-Dressing ^{1.2./g.} mit Süßungsmitteln (Saccharin)	Curry-Ketchup ^{2.9./l.}	Kräutersoße/g.
Gemüse/Salat		Lauchgemüse		zweierlei Möhren	Gurkensalat in Salatcreme ^{1.2.9./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: 07.09.2026



Speiseplan EUROPASCHULE NORDHORN

Hauptkomponente	Montag	Dienstag	Mittwoch		Donnerstag	Freitag
			Fleischbällchen/a(w).c.	Blumenkohl-Käsebratling/a(w,g).g.		
ohne Schweinefleisch	passierte Kartoffelsuppe mit Geflügelbockwurstscheiben2.3.7./f.	Eierpfannkuchen/a(w).g.	Geflügel- oder Rindfleischbällchen/a(w).c.i.j.		Fischstäbchen/a(w).	
Soße/Dip			Preiselbeerrahmsoße/g.	in Tomatenrahmsoße/g.	Dill-Senfrahmsoße/g.	
Gemüse/Salat			Mais	Möhrengemüse	Salat der Saison bei Verwendung von Mayonaise-Dressing1.2./j.g. mit Süßungsmitteln (Saccharin)	
extra		Zimt-Zucker				
Sättigungsbeilage	Sonnenblumenbrötchen/a(w.H).k.		Kartoffelpüree/g.	Nudeln/a(w).	Salzkartoffeln	
Dessert	Gebäck2.a(w,H) c.g.h(Ma,H).	Apfelmus3.		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: 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

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, verlässliche
Qualität in der Speisenversorgung.



ab dem: 14.09.2026

Speiseplan EUROPASCHULE NORDHORN

	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag
Hauptkomponente	Linseneintopf mit Gemüse, Kartoffeln und Geflügelbrackwurstscheiben ^{2,3,7,11,12}	Rucola-Süßkartoffel-Schnitte ^{1,2,3,7,11,12}	kleine gebackene Kräuter-Kartoffeln	Hähnchengeschnetzeltes in Rahmsauce ^{1,2,3,7,11,12}	gebackenes Fischfilet ^{1,2,3,7,11,12}
ohne Schweinefleisch					
Soße/Dip		Bärlauchrahmsauce ^{1,2,3,7,11,12}	Zaziki ^{1,2,3,7,11,12}		Senfsauce ^{1,2,3,7,11,12}
Gemüse/Salat		Scheibenmöhren	Salat der Saison bei Verwendung von Mayonaisse-Dressing ^{1,2,3,7,11,12} mit Süßungsmitteln (Saccharin)	Salat mit Balkankäse	Erbsen-Maisgemüse
extra					
Sättigungsbeilage	Brötchen ^{1,2,3,7,11,12}	Reis		Nudeln ^{1,2,3,7,11,12}	Salzkartoffeln
Dessert	Kuchen ^{1,2,3,7,11,12}	Rotes Fruchtmus		Joghurt ^{1,2,3,7,11,12} 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

c: Ei

h: Schalenfrüchte:

k: Sesam

Allergen- und

a(W): Weizen

e: Erdnuss

h(H): Haselnuss

1. mit Farbstoffen

7. mit Phosphat

Zusatzstoff-

a(D): Dinkel

f: Soja

h(Ma): Mandel

2. mit Konservierungsstoffen

9. mit Süßungsmitteln Cyclamat und Saccharin

kennzeichnung:

a(G): Gerste

j: Senf

i: Sellerie

3. mit Antioxidationsmitteln

a(H): Hafer

g: Milch



ab dem: 21.09.2026



Speiseplan EUROPASCHULE NORDHORN

	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag
Hauptkomponente	Geflügelsuppe "Madras"/a(W).g.	Spaghetti/a(W).	Eierfannkuchen/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	Kürbibrötchen/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 a: Glutenthaltiges Getreide:

h: Schalenfrüchte:

k: Sesam

7. mit Phosphat

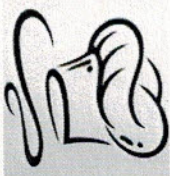
1. mit Farbstoffen 9. mit Süßungsmitteln Cyclamat

2. mit Konservierungsstoffen

und Saccharin

3. mit Antioxidationsmitteln

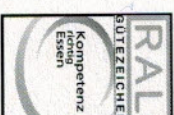
ab dem: 28.09.2026



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, verlässliche
Qualität in der Speisenversorgung.



Speiseplan EUROPASCHULE NORDHORN

	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag
Hauptkomponente	Vegetarische indische Linsensuppe/l.	Fleischbällchen/a(W).c.	Vegetarischer-Bratling/a(W,G,H).c.g.h(H,Ma).	Chickennuggets/a(W).j.	Fischstäbchen/a(W).
ohne Schweinefleisch	Backerbsen/a(W).c.g.	Geflügel- oder Rindfleischbällchen/a(W).c.i.j.			
Soße/Dip		Rahmsoße/g.	Tomatenrahmsoße/g.	Curryfruchtsoße/a(W).g.	auf Wunsch Ketchup2.9./i.
Gemüse/Salat		Blumenkohl	zweierlei Möhren	Erbsen-Möhren	Salat der Saison bei Verwendung von Mayonaise-Dressing1.2./j.g. mit Süßungsmitteln (Saccharin)
extra					
Sättigungsbeilage	Fladenbrot/a(W).k.	Kartoffelpüree/g.	Nudeln/a(W).	Reis	Kartoffel-Möhrenstampf
Dessert	Kuchen/a(W).c.	"weicher" Wackelpudding1		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: a: Glutenthaltiges 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(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

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: 05.10.2026



Speiseplan EUROPASCHULE NORDHORN

	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag
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**
- a: Glutenhaltiges Getreide:**
- a(w): Weizen
 - a(g): Gerste
 - a(d): Dinkel
 - a(h): Hafer
- c: Ei**
- e: Erdnuss**
- f: Soja**
- g: Milch**
- 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**

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: 12.10.2026



Speiseplan EUROPASCHULE NORDHORN

Haupt- komponente	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag
	Geflügelcremesuppe mit Hühnerfleisch/a(W).g.	Spaghetti/a(W). mit Rindfleisch- Bolognese/a(G).f.i.	Hähnchengeschnetzeltes in	Blumenkohl- Käsebratling/a(W,g).g.	gebackenes Fischfilet/a(W).c.g.i.
ohne Schweine- fleisch					
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					
Sättigungs- beilage	Suppenbrötchen/a(W).		Nudeln/a(W).	Reis	Salzkartoffeln
Dessert	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.*

a: Glutenhaltiges Getreide:

Legende
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

1. mit Farbstoffen
2. mit Konservierungsstoffen
3. mit Antioxidationsmitteln

7. mit Phosphat

9. mit Süßungsmitteln Cyclamat
und Saccharin