Schwerin Menü GmbH, Siemensplatz 1, 19057 Schwerin **Telefon: 0385 676702-0** **Fax: 0385 676702-22**

Bitte unbedingt die Kdn.-Nr. eintragen!

Name: ..... Vorname des Kindes: ..... Schule: **Weinberg** Kdn.-Nr.: .....

Unterschrift der Eltern..... .....

Diese Bestellung bitte in der Essenausgabe der Schule abgeben. Bei Abmeldungen geben Sie bitte unbedingt die Kundennummer an. Abmeldungen sind in der Zeit von 6.30 bis 8.00 Uhr für den jeweiligen Tag möglich, von 9.00 Uhr bis 15.00 Uhr für die übrige Zeit.

Scan mich

Die Menülinie mit dem Logo entspricht dem „DGE-Qualitätsstandard für die Verpflegung in Schulen“ und wurde von der Deutschen Gesellschaft für Ernährung e.V. (DGE) zertifiziert.

Speiseplan November 2026

Dat.		
Mo., 02.11.2026	Bratwurst, Kohlrabi -Möhrengemüse in heller Sauce, Salzkartoffeln 2,3,A,G	2
Di., 03.11.2026	Hähnchenschnitzel „Milanese“, Tomaten-Basilikum-Sauce, Gabelspaghetti, Reibekäse, Obst A,C,G	2
Mi., 04.11.2026	Grießflammerie, mit Kirschfruchtsuppe, Dessert A,G *V*	2
Do., 05.11.2026	Knusperfischfilet vom Alaska-Seelachs, aromatische Kräutersauce, Salzkartoffeln, frischer Blattsalat, Obst A,C,D,G	2
Fr., 06.11.2026	Herzhafter Hähnchen-nudeltopf, kleine Hörnchennudeln, frisches Suppengemüse, Bäckerbrötchen A,C,G,I	2
Mo., 09.11.2026	Kleines paniertes Schweineschnitzel, pikante Sauce, Honig-Fingermöhren, Salzkartoffeln A,C,G,J	3
Di., 10.11.2026	Bulgur-Gemüsepfanne, (Erbsen, Möhrenwürfel, Kichererbsen, Mais), Minze-Joghurt-Dip, Obst A,G *V*	1
Mi., 11.11.2026	Zarte Hähnchenkeule, feine Geflügelsauce, Apfel-Rotkohl, Salzkartoffeln, Dessert A,G,I,J	3
Do., 12.11.2026	Tomatengulasch mit Penne Nudeln, Obst A,G	3
Fr., 13.11.2026	Hähnchenbrust pan. (Hausrezept), Blumenkohlröschen in heller Sauce, Salzkartoffeln A,C,G	3
Mo., 16.11.2026	Hähnchenbruststreifen in Zitronen-Erbsensauce, Pairboild-Langkornreis A,G	2
Di., 17.11.2026	Fischfrikadelle, Dillsauce, Salzkartoffeln, Apfel-Möhren-Rohkost, Obst A,C,D,G	3
Mi., 18.11.2026	Vollkorn-Nudeln „Penne all’arrabbiata“ mit Tomaten-Paprika-Sauce, Reibekäse, Milchpudding Butterkeks A,G *V*	1
Do., 19.11.2026	Currywurstscheiben in milder Curry-Ketchup-Sauce, cremiges Kartoffelpüree mit Erbsen, Obst 2,3,A,G,J	2
Fr., 20.11.2026	Mecklenburger Erbseneintopf mit Wiener Würstchenscheiben, Bäckerbrötchen 2,3,A,I,J	2
Mo., 23.11.2026	Backfisch, Dill-Kräuter-Sauce, Kartoffelpüree, Blattsalat mit Joghurt-Dressing A,C,D,G	2
Di., 24.11.2026	2 Kartoffeltaschen gefüllt mit Frischkäse, Rührei, Rahmspinat, Obst A,C,G *V*	2
Mi., 25.11.2026	Chicken Crossies, kleine Blumenkohlröschen in heller Sauce, Salzkartoffeln, Dessert A,G	3
Do., 26.11.2026	Goldgelbe Eierkuchen, Apfelmus, Obs A,C,G *V*	3
Fr., 27.11.2026	Eierfrikassee mit buntem Gemüse (Erbsen, Bohnen, Möhren), Salzkartoffeln A,C,G *V*	1
Mo., 30.11.2026	Tortellini (veg.), fruchtige Tomatensauce, Birnen-Blattsalat A,C,G *V*	1

Änderungen vorbehalten! Für Druckfehler und Irrtum wird keine Haftung übernommen.

V = vegetarisches Gericht = ohne Schweinefleisch

Enthält: Die kennzeichnungspflichtigen Zusatzstoffe unserer Desserts sind auf der jeweiligen Einzelverpackung ausgewiesen. 1 mit Farbstoff(en), 2 mit Konservierungsstoff(en), 3 mit Antioxydationsmittel, 4 mit Geschmacksverstärker, 6 mit Milcheiweiß 7 chininhaltig, 8 mit Süßungsmittel, 9 enthält eine Phenylalaninquelle (Aspartam), 10 gewachst, 11 mit Taurin, 12 Phosphat **dekl.-pflichtige Inhaltsstoffe (Allergene)**: A Glutenhaltiges Getreide (Weizen), B Krebstiere und daraus gewonnene Produkte, C Ei und daraus gewonnene Erzeugnisse, D Fisch und daraus gewonnene Erzeugnisse, E Erdnüsse und daraus gewonnene Erzeugnisse, F Sojabohnen und daraus gewonnene Erzeugnisse, G Milch und daraus gewonnene Erzeugnisse einschließlich Laktose, H Schalenfrüchte und daraus gewonnene Erzeugnisse (Mandeln, Hasel- Walnüsse usw.), I Sellerie und daraus gewonnene Erzeugnisse, J Senf und daraus gewonnene Erzeugnisse, K Sesam und daraus gewonnene Erzeugnisse, L Lupine und daraus gewonnene Erzeugnisse, M Weichtiere wie Muscheln, Schnecken, Tintenfisch und daraus gewonnene Erzeugnisse. Aufgrund unserer umfangreichen Speisenherstellung verarbeiten wir eine Vielzahl von Rohstoffen, so dass Spuren von Senf, Sellerie, Soja, Milch und Ei enthalten sein können.

Bio-Zertifiziert durch: DE-ÖKO-034