





























Essenplan Schule / Hort September 2026 (Änderungen vorbehalten)

Name:					Klasse:	
Abgabetermin:		24.06.2026				
		01.09.2026	02.09.2026	03.09.2026	04.09.2026	
Essen 1		Putengeschnetzeltes in Käsesahnesoße mit Nudeln (I,D,E,1,2,3,9,A) 	Backfisch, Tomaten-Paprikasoße, Reis und Karottensalat (2,D,I,L,A,B) 	Grützwurst mit Kartoffeln und Sauerkraut (2,4,E,6,I,2,L) 	Kartoffelsuppe mit Suppengrün und Wiener Würstchen dazu Brot (E,I,I,I,2,2,3,4,5,L) 	
	Essen 2	Soljanka mit Baguette (2,3,4,E,I,L,5) 	Germknödel mit Kirschfüllung und Vanillesoße (D,I,2,3)	Eierragout mit Gemüse Mischung, Salzkartoffeln (D,I,A,K)	Marinierter Hering "Hausfrauenart" mit Kartoffeln (D) 	
		Pfirsichkompott			Obst	
		Essenmarke blau	Essenmarke blau	Essenmarke blau	Essenmarke blau	
	07.09.2026	08.09.2026	09.09.2026	10.09.2026	11.09.2026	
Essen 1	Bunter Gemüse-eintopf, vegetarisch mit einer Scheibe Brot (E,I,I,I,2,K,D)	Fleischbällchen (Geflügel) in Tomatensoße, Nudeln (2,I,D,A) 	Schweineschnitzel, Soße, Michgemüse und Kartoffeln (D,I,I,M,A,K) 	Blumenkohl in Rahmsauce, dazu Salzkartoffeln (I,D)	Grießbrei mit Fruchtsoße (D,I)	
	Essen 2	Jägerschnitzel mit Nudeln und Tomatensoße (2,3,A,D,E,I,L,5) 	Kohlroulade mit Schmorkohlsoße und Kartoffeln (I,D,A) 	Gockelchen (Geflügel) mit Rotkohl, Kartoffelpüree und Rahmsauce (I,D,A,L,1,15,9) 	Schweinegeschnetzeltes "Gyros Art" mit Reis und Salat (I,D,4) 	Bauernfrühstück, Weißkohlrkost und Remouladensoße (2,D,3,A) 
		Sahnepudding (D/#11)		Quarkspeise (D,9)		
	Essenmarke gelb	Essenmarke gelb	Essenmarke gelb	Essenmarke gelb	Essenmarke gelb	
	14.09.2026	15.09.2026	16.09.2026	17.09.2026	18.09.2026	
Essen 1	Erbseneintopf mit Suppengrün und Wursteinlage, dazu Brot (E,I,I,I,2,2,3,4,5,L) 	Gulasch vom Schwein mit Nudeln (I,D,1) 	Kochfisch mit Petersiliensoße, Reis und Rohkostsalat (D,I,B) 	Gekochte Eier in süß-saurer Soße mit Kartoffeln und Rote-Bete-Salat (9,I,D,A)	Hefeklöße mit Kirschen (I,D,A)	
	Essen 2	Eierplinse mit Apfelmus (3,A,D,I)	Reispfanne mit Gemüse, Tomatensoße, Rohkostsalat (vegetarisch) (D,I)	Hackbraten mit Rahmsauce und Kartoffeln, Rotkraut (E,I,L,D,2,3,A,9)	Hähnchensteak mit Mischgemüse, Kartoffelbrei und Soße (A,2,D,I,1) 	Kartoffelsalat mit Geflügelwiener, Senf (2,3,4,E,L,A,D) 
		Apfelmus (9,3)		Dessert (#11)		
	Essenmarke rot	Essenmarke rot	Essenmarke rot	Essenmarke rot	Essenmarke rot	
	21.09.2026	22.09.2026	23.09.2026	24.09.2026	25.09.2026	
Essen 1	Hörnchennudelsuppe mit Geflügelfleisch, Suppengemüse und Brot (E,I,I,I,2,I,D,A) 	Geflügelpaprikasch in Paprika-Tomatensoße, Rotkohlsalat, dazu Reis (2,3,A,D,E,I,L) 	Fischfrikadelle mit Kräutersoße, Buttererbsen und Kartoffeln (D,I,A,E,4,B) 	Nudeln mit Bolognese und Reibekäse (I,D) 	Kräuterquark mit Kartoffeln und Leinöl (D)	
	Essen 2	Wurstgulasch in Tomatensoße mit Nudeln (2,3,4,A,I,L,D,5) 	Rührei mit Kartoffelpüree Gurkensalat (3,D,A)	Hähnchenkeule mit Rotkohl, Rahmsauce und Kartoffeln (I,D,2,3,A,1) 	Champignonragout in Sahnesauce mit Kartoffeln (9,D,I,Z)	Gulaschsuppe mit Baguette (2,I,E,J) 
		Joghurt (D,#11)		Obst		
	Essenmarke blau	Essenmarke blau	Essenmarke blau	Essenmarke blau	Essenmarke blau	
	28.09.2026	29.09.2026	30.09.2026	<h2 style="text-align: center;">Guten Appetit wünscht das Team der Schulküche Calau</h2>		
Essen 1	Kesselgulasch mit Schweinefleisch und Gemüse dazu Brot (I,I,I,2,D,E,K,1) 	Putenpaprikarahmgulasch mit Reis, dazu Rohkostsalat (E,I,D) 	Rahmspinat mit Rührei und Kartoffeln (D,I,A,2,3)			
	Essen 2	Nudeln mit Tomatensoße und Reibekäse (I,L,D)	Nudelesalat mit Geflügelklöpschen, grüne Gurke (E,L,A,D) 			
		Rote Grütze, Vanille-Soße (D,I)				
	Essenmarke gelb	Essenmarke gelb	Essenmarke gelb			

bitte wenden !!!

Bitte beachten Sie: Der Essengeldbeitrag beträgt für den Monat September:

Mittagessen / Schule:	93,06 €	Einzelportion:	4,23 €
		(7 % MwSt)	

Die Bezahlung der Essengeldbeträge erfolgt **per Einzugsermächtigung**. Bitte sorgen Sie dafür, dass rechtzeitig vor Beginn der Inanspruchnahme der Essenversorgung eine entsprechende Einzugsermächtigung vorliegt > siehe auch **aktuelle Elterninformation!**

Nach Vorlage und Auswertungen der monatlichen Anwesenheitslisten erfolgt die Berechnung und Abbuchung des Essengeldbeitrages zum 15. des jeweiligen Folgemonats abrechnungsgenau.

Sollte - im Ausnahmefall - die Teilnahme am Lastschriftinzugsverfahren nicht möglich sein, haben Sie die Möglichkeit, den Essengeldbetrag zu überweisen.

Den entsprechenden Betrag überweisen Sie dann bitte **bis spätestens zum 15.08.2026** auf unser Konto:

Empfänger:	CM CA GmbH
Name des Kreditinstituts:	Volksbank Spree-Neisse eG
IBAN: DE34 1809 2744 0002 1399 95	BIC: GENODEF1SPM
Bitte geben Sie bei der Überweisung den Namen Ihres Kindes , und den zeitlichen Bezug an. (Essenmonat)	

Bitte beachten Sie:

Fehlende Einzahlungen bzw. **nicht rechtzeitig vorliegende Einzugsermächtigungen sowie nicht eingelöste Lastschriften** führen automatisch zur **Leistungsverweigerung**, d.h. Ihr Kind würde unabhängig von der Abgabe des Speiseplanes nicht an der Mittagessenversorgung teilnehmen können.

Für neue Essenteilnehmer ist die **Abgabe der Vereinbarung zur Teilnahme an der Essenversorgung** Voraussetzung für das Zustandekommen des Liefervertrages. (Siehe Elterninformation und Formular Vereinbarung zur Teilnahme an der Essenversorgung)

Abmeldungen vom täglichen Essen können wir **nur bis 08:00 Uhr** des jeweiligen Tages akzeptieren. Diese sind in der Küche der Kita Kunterbunt vorzunehmen, erreichbar unter der **Tel-Nr. 0152-268 404 43**. Die Abmeldung kann unter dieser Nummer gern auch per **WhatsApp** erfolgen.

Sofern Sie (**im Ausnahmefall**) Essengeld bar bezahlen möchten, ist dies ab 13:00 Uhr bis 14:00 Uhr in unserer Küche möglich.

Sven Schmedicke

Küchenleiter

Kennzeichnung zu Zusatzstoffen und Allergenen

(1) Farbstoff, (2) Konservierungsstoff, (3) Antioxidationsmittel, (4) Geschmacksverstärker, (5) Phosphat, (6) geschwefelt, (7) geschwärzt, (8) gewachst, (9) Süßungsmittel, Acesulfam, (10) Coffeinhaltig, (11) Chininhaltig, (12) gentechnisch verändert (13) gentechnisch veränderte Organismen, (14) mit kakaohaltiger Fettglasur, (15) Formfleisch
(A) Eier, (B) Fisch, (C) Krebstiere, (D) Milch, (E) Sellerie, (F) Sesamsamen, (G) Schwefeldioxid und Sulfite, (H) Erdnüsse, (I) Weizenmehlgluten, (I1) Roggenmehlgluten, (I2) Gerstenmehlgluten, (J) Lupine, (K) Schalenfrüchte, (L) Senf, (M) Sojabohnen, (N) Weichtiere, (Z) Pilze, (#11) siehe Zutatenliste auf Produktverpackung

**Bitte beachten Sie zu den Zusatzstoffen und Allergenen
auch unseren weiterführenden Aushang!**

Wichtiger Hinweis:

Alle Gerichte werden in unserer Küche tagfrisch zubereitet!