

# Speiseplan KW 22

Datum	Montag Pfingstmontag 25.5.2026	Dienstag 26.5.2026	Mittwoch 27.5.2026	Donnerstag 28.5.2026	Freitag 29.5.2026
Menülinie					
 Menü 1 DGE	<b>(Veggie) Vegetarische Grünkern-Cevapcici</b> <sup>1, 3, Ad, Ae, C, G,</sup> <sup>l</sup> Tsatsiki <sup>G</sup> Djuvecreis mit Erbsen und Tomaten Krautsalat <sup>3</sup>	<b>(Veggie) Erbseneintopf</b> <sup>l, j</sup> Krautsalat <sup>3</sup> Brot Beilage <sup>Ab, Aa</sup>	<b>(Veggie) Kartoffelpuffer</b> <sup>C</sup> Apfelkompott Gurkensalat <sup>3</sup>	<b>(Veggie) Blumenkohl-Mais-Bratling</b> <sup>C, G, Aa</sup> Kräuterdipp <sup>G</sup> Tomatensalat <sup>3</sup> Ofenkartoffeln	<b>(Veggie) Möhren-Buchweizen-Bratling</b> <sup>Ad, Ae, C, G, Aa</sup> Paprikasoße Vollkorn Couscous <sup>Aa</sup> Blattsalat Joghurtdressing <sup>G</sup>
 Menü 2	<b>(Geflügel) Geflügelleberkäse</b> <sup>2,</sup> <sup>3, 8</sup> Rahmsoße <sup>G, l</sup> Kartoffeln Sauerkraut	<b>(Geflügel) Geflügelfrikassee</b> <sup>G, l</sup> Reis Erbsengemüse	<b>(Fisch) Seelachsfilet gebraten</b> <sup>D, Aa</sup> Kräutersoße <sup>G</sup> Kartoffeln Gurkensalat <sup>3</sup>	<b>(Geflügel) Putengulasch</b> <sup>G</sup> Vollkornreis Blattsalat Öl-Essig-Dressing <sup>3, j</sup>	<b>(Rind) Rebional Burger</b> <sup>Ae</sup> Salat, Röstzwiebeln <sup>Aa</sup> Tomaten, Gewürzgurken Rebional Ketchup <sup>3</sup> Burger-Brötchen <sup>Aa</sup>
 Pflanzenreich	<b>(Veggie) Linsen-Lasagne</b> <sup>1, 3, Ad,</sup> <sup>Aa, l</sup> Tomatensoße	<b>(Veggie) Geschnetzeltes ungarische Art</b> <sup>F</sup> Spätzle <sup>Aa</sup> Blattsalat fruchtige Mango-Vinaigrette <sup>3</sup>	<b>(Veggie) Gemüseragout in Ananas-Currysoße</b> Reis	<b>(Veggie) Marokkanischer Kichererbseneintopf</b> Brot Beilage <sup>Ab, Aa</sup>	<b>(Veggie) Rebional Pflanzenreich Burger mit Sonnenblumenkernpatty</b> <sup>3, Ad, F,</sup> <sup>Aa, l, j</sup> Salatfüllung Tomaten, Gewürzgurke Ketchup <sup>3</sup> Burger-Brötchen <sup>Aa</sup>
 Pasta Basic	<b>(Geflügel) Penne</b> <sup>Aa</sup> Gemüsecurrysoße mit Huhn <sup>G, l</sup>	<b>(Rind) Nudelauflauf mit Hackfleisch und Erbsen</b> <sup>C, G, Aa</sup> Tomatensoße Blattsalat fruchtige Mango-Vinaigrette <sup>3</sup>	<b>(Veggie) Spirelli</b> <sup>Aa</sup> Tomatenpesto <sup>3, G, Ha</sup> Eisberg-Gurken-Salat Joghurtdressing <sup>G</sup>	<b>(Veggie) Farfalle</b> <sup>Aa</sup> Grünkern-Linsenbolognese <sup>1, 3,</sup> <sup>Ae, l</sup> Blattsalat Balsamicodressing <sup>1, 3, j</sup>	<b>(Rind) Makkaroni</b> <sup>Aa</sup> Hackfleisch-Käsesoße <sup>G</sup> Möhren-Apfel-Petersilie-Rohkost
 Dessert DGE	Joghurtspeise <sup>G</sup>	Apfel	Stracciatellapudding <sup>F, G</sup>	Birne	Grießflammerie <sup>G</sup>

Die Legende der Zusatzstoffe und Allergene finden Sie auf Seite 2 oder kann im Internet eingesehen werden.

Die Diäten und Sonderkostformen werden von den Menüs abgeleitet. Änderungen vorbehalten

Lebensmittel aus ausschließlich kontrolliert biologischem Anbau:

Rindfleisch, Reis, Getreide, Möhren, Milch, Quark, Joghurt, Vollei, Gewürze, Spaghetti, Penne, Spätzle, Lasagneplatten, Spirelli, Makkaroni, Farfalle

DE-ÖKO-003



Die Menülinie mit dem



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

# LEGENDE ZUR DEKLARATION DER LEBENSMITTEL

## Zusatzstoffe

- 1 mit Farbstoff
- 2 mit Konservierungsstoff
- 3 mit Antioxidationsmitteln
- 4 mit Geschmacksverstärkern
- 5 geschwefelt
- 6 geschwärzt
- 7 gewachst
- 8 mit Phosphat
- 9 mit Süßungsmitteln
- 10 enthält eine Phenylalaninquelle

## Allergene

- A Glutenhaltiges Getreide:
  - Aa Weizen
  - Ab Roggen
  - Ac Gerste
  - Ad Hafer
  - Ae Dinkel
  - Af Khorasan-Weizen
- B Krebstiere
- C Eier
- D Fisch
- E Erdnüsse
- F Soja
- G Milch

- H Schalenfrüchte:
  - Ha Mandel
  - Hb Haselnuss
  - Hc Walnuss
  - Hd Cashewnuss
  - He Pecannuss
  - Hf Paranuss
  - Hg Pistazie
  - Hh Macadamianuss/Queenslandnuss
- I Sellerie
- J Senf
- K Sesamsamen
- L Schwefeldioxid und Sulfite
- M Lupine
- N Weichtiere

## Piktogramme

Geflügel 

Rind



Lamm



Vegetarisch



Fisch



Schwein



Wild



Vegan



## Legende der Informationen

Die Diäten und Sonderkostformen werden von den Menüs abgeleitet. Änderungen vorbehalten.

Trotz sorgfältigster Herstellung und Deklarationen können alle unsere Rezepturen und Lebensmittel Spuren von Gluten, Eiern, Erdnüssen, Soja, Milchprodukten, Schalenfrüchten, Sellerie, Senf, Lupinen und Sesam enthalten.