
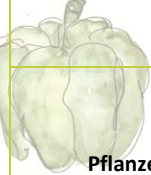



Speiseplan KW 23

Datum	Montag 1.6.2026	Dienstag 2.6.2026	Mittwoch 3.6.2026	Donnerstag Fronleichnam 4.6.2026	Freitag 5.6.2026
Menülinie					
 Menü 1 DGE	(Veggie) Rebional Burrito mit Sojahack, Kidneybohnen, Mais und Tomaten ^{F, Aa} Paprikadipp	(Veggie) Milchreis ^G heiße Sauerkirschen Gemüse-Rohkoststicks (Gurke, Paprika, Möhre)	(Veggie) Sonnenblumenkernfrikadelle ^{1, C, F, Aa, I, J} Gemüsejus ^I Kartoffeln Blattsalat Joghurdressing ^G	(Veggie) Linseneintopf ^{3, I} Gemüse-Rohkoststicks (Paprika, Gurke, Möhre) Brot ^{Ab, Aa}	(Veggie) Bami-Bratling mit Möhren, Sellerie, Zucchini ^{C, F, Aa, I} Currysoße ^{3, G} Vollkornreis Gurken-Apfel-Salat ³
 Menü 2	(Veggie) Pizza Margherita ^{Ac, G, Aa} Gemüsesalat ³	(Rind) Frikadelle ^{C, Aa, J} Senf ^J Möhren-Kartoffelstampf ^G	(Fisch) Fisch-Kartoffelstäbchen ^{2, 4, Ac, C, D, Aa, I} Kartoffelstampf ^G Rahmspinat ^G	(Geflügel) Hähnchenschnitzel ^{Aa} Rahmsoße ^{G, I} Erbsen und Möhren Kartoffeln	(Geflügel) Buchstabenschnitzel mit Gemüse ^{Aa, I} Geflügelbrustscheiben ^{2, 8} Brot Beilage ^{Ab, Aa}
 Pflanzenreich	(Veggie) Getreidebratling ^{1, 3, Ad, Ae, I} Gemüsejus ^{Ad, I} Kartoffelstampf ^{Ad} Kohlrabigemüse	(Veggie) Gemüsecurry Paprika Kichererbse ^I Vollkorn Couscous ^{Aa} Krautsalat ³	(Veggie) Minestrone mit weißen Bohnen, Tomaten, Wurzelgemüse und Nudeln ^{Aa, I}	(Veggie) Kidneybratling ^{Ad, F, Aa, J} Gemüsejus ^I Vollkornreis Brokkoligemüse	(Veggie) Blumenkohl mit Schnittlauchbechamelseife auf Haferbasis ^{Ad, I} Kürbiskerncrunch Topping ^{1, 3, Aa} Kartoffeln
 Pasta Basic	(Veggie) Penne ^{Aa} Tomatensoße geriebener Mozzarella ^G Krautsalat ³	(Veggie) Farfalle ^{Aa} Champignonrahmsoße ^{G, I} Chinakohl-Möhren-Mais-Salat Cocktaildressing ^{1, 2, C, G, Aa, I, J}	(Rind) Spaghetti ^{Aa} Bolognese ^I Rote Bete-Apfel-Salat ^{1, 3}	(Veggie) Makkaroni ^{Aa} Käsesoße ^{G, I} Gemüse-Rohkoststicks	(Veggie) Spirelli ^{Aa} Tomaten-Frischkäsesoße ^G Gurken-Apfel-Salat ³
 Dessert DGE	Karamellpudding ^G	Pflaume	Pancakes ^{C, G, Aa} Zimt und Zucker	Joghurtspeise ^G	Banane

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.