
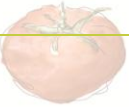


Speiseplan KW 24

Datum	Montag 8.6.2026	Dienstag 9.6.2026	Mittwoch 10.6.2026	Donnerstag 11.6.2026	Freitag 12.6.2026
Menülinie					
 Menü 1 DGE	(Veggie) Kürbiskern-Polentataler Tomatensoße Vollkorn Couscous^{Aa} Möhren-Apfel-Rohkost³	(Veggie) Gnocchi^{Aa} Gemüseragout italienische Art^{1, 3, I} geriebener Käse^G Gemüse-Rohkoststicks (Paprika, Möhre, Gurke)	(Veggie) Rührei^{C, G} Kartoffelstampf^G Rahmspinat^G	(Veggie) Vegetarische Grünkern-Frikadelle^{1, 3, Ad, Ae, C, G, I, J} Gemüsejus^I Kartoffelstampf^G Sellerie-Apfelrohkost^I	(Veggie) Balsamico-Linsengemüse^{1, 3, I} Spätzle^{Aa} Blattsalat Joghurtdressing^G
 Menü 2	(Rind) Lasagne Bolognese^{G, Aa, I} bunter Maissalat³	(Rind) Gulaschsuppe^I Gemüse-Rohkoststicks (Möhre, Paprika, Gurke) Brot Beilage^{Ab, Aa}	(Fisch) Seelachsfilet im Backteig^{D, G, Aa} Joghurtsoße^G Gurkensalat³ Kartoffeln	(Geflügel) Gebratene Schinken-Käse-Nudeln^{2, 3, 8, G, Aa, I} Rebional Tomatensoße^G	(Rind) Rinderhack-Grünkern Cevapcici^{Ae, Aa} Tsatsiki^G Djuvecreis Krautsalat³
 Pflanzenreich	(Veggie) Polentaschnitzel^{Ad, Aa} Bratensoße^{Ad, I} Bunte Bulgurgemüsepfanne^{Aa, I}	(Veggie) Gnocchigemüsepfanne mit Brokkoli, Paprika und Blumenkohl^{Aa} Rucola-Mandelpesto^{Ha}	(Veggie) Spaghetti-Sojahack-Auflauf mit Tofu-Mandelkruste^{F, Ha, Aa} Tomatensoße	(Veggie) Soja-Chili sin Carne^{F, Aa} Reis	(Veggie) Grünkern-Gemüsepuffer^{Ad, Ae, Aa, I} Paprikadipp
 Pasta Basic	(Veggie) Penne^{Aa} Brokkoli-Käsesoße^{G, I} Möhrenapfel-Rohkost³	(Rind) Makkaroni^{Aa} Tomatensoße mit Hackbällchen^{C, Aa} Gurkensalat³	(Veggie) Spirelli^{Aa} Spinat-Käsesoße^G Möhrensalat	(Rind) Spaghetti^{Aa} Bolognese^I Blattsalat Cocktaildressing^{1, 2, C, G, Aa, I, J}	(Veggie) Farfalle^{Aa} Pesto Rosso Soße^{3, G, Ha} Blattsalat Joghurtdressing^G
 Dessert DGE	Vanillepudding^G	Milchreis^G Zimt und Zucker	Kirsch-Joghurtspeise^G	Banane	Pflaume

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.