
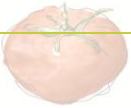





Speiseplan KW 25

Datum	Montag 15.6.2026	Dienstag 16.6.2026	Mittwoch 17.6.2026	Donnerstag 18.6.2026	Freitag 19.6.2026
 Menü 1 DGE	(Veggie) Mexikanisches Gemüseragout ^{Ae} Kräuterdipp ^G Kurkuma-Vollkornreis Tomatensalat ³	(Veggie) Möhreintopf ¹ Gemüse-Rohkoststicks Brot Beilage ^{Ab, Aa}	(Veggie) Gemüse-Maultaschen ^{C, G, Aa, I} Möhren-Blumenkohl- Brokkoligemüse Käsesoße ^{1, G, I} Tomaten-Gurken-Paprikasalat ³	(Veggie) Sesamdrillinge ^K Kräuterdipp ^G Gemüse-Rohkoststicks	(Veggie) Kartoffelgratin ^G Kürbiskern-Crunch ^{1, 3, Aa} Gemüsesalat ³
 Menü 2	(Geflügel) Rebional Currywurst ^{8, I, J} Currysoße ³ Tomatensalat ³ Ofenkartoffeln	(Geflügel) Hähnchengyros Tsatsiki ^G Gemüsereis Krautsalat ³	(Fisch) Penne ^{Aa} Lachs-Soße mit Spinat ^{Ac, D, G, I, J}	(Veggie) Apfelpfannkuchen ^{C, G, Aa} Vanillesoße ^G Zimt und Zucker	(Rind) Hackbraten Rind ^{Ae, C} Rinderjus ^I Reis Erbsen und Möhren
 Pflanzenreich	(Veggie) Rebional Pflanzenreich Currywurst ^{F, Aa} Currysoße ³ Tomatensalat ³ Ofenkartoffeln	(Veggie) Süßer Kirsch-Michel- Auflauf ^{3, Ab, Ac, Ad, Ha, Aa} Schokoladensoße auf Haferbasis ^{Ad}	(Veggie) Kartoffel-Kürbiskern- Gratin ^{Ad} Mandelstreu ^{Ha} Tomaten-Gurken-Paprika-Salat ³	(Veggie) Apfelpfannkuchen rein pflanzlich ^{Aa} Waldbeerensoße Zimt und Zucker	(Veggie) Pfannengyros ^{F, Aa} Djuvecreis Endiviensalat Öl-Essig-Dressing ^{3, J}
 Pasta Basic	(Veggie) Farfalle ^{Aa} Käsesoße ^G Tomatensalat ³	(Geflügel) Spirelli ^{Aa} Bolognese ^I Blattsalat Balsamicodressing ^{1, 3, J}	(Veggie) Spaghetti ^{Aa} Gemüse-Käse-Soße ^G Chinakohl-Möhren-Mais-Salat Joghurtdressing ^G	(Veggie) Makkaroni ^{Aa} Grünkern-Linsenbolognese ^{1, 3, Ae, I} Endiviensalat Balsamicodressing ^{1, 3, J}	(Rind) Penne ^{Aa} Tomatensoße mit Fleischbällchen ^{C, Aa} Blattsalat Joghurtdressing ^G
 Dessert DGE	Erdbeer-Joghurtspeise ^G	Birne	Grießpudding ^{G, Aa}	Pflaume	Apfelkompott

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.