

Speiseplan KW 28



Datum	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag
Menülinie	6.7.2026	7.7.2026	8.7.2026	9.7.2026	10.7.2026
 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) Rebional Veggie Hot Dog ^{F, Aa} Hot Dog Soße ^{G, J} Röstzwiebeln ^{Aa} Gewürzgurken Rebional Ketchup ³ Hot Dog Brötchen ^{Ac, F, Aa, M} Ofenkartoffeln	(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) Rebional Hot Dog ^{2, 8} Hot Dog Soße ^{G, J} Röstzwiebeln ^{Aa} Gewürzgurken Rebional Ketchup ³ Hot Dog Brötchen ^{Ac, F, Aa, M} Ofenkartoffel	(Geflügel) Buchstabensuppe 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 Schnittlauchbechamelsauce auf Haferbasis ^{Ad, I} Kürbiskerncrunch Topping ^{1, 3, Aa} Kartoffeln
 Pasta Basic	(Veggie) Penne ^{Aa} Tomatensoße geriebener Mozzarella ^G Krautsalat ³	(Veggie) Farfalle ^{Aa} Champignonrahmsauce ^{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} Käsesauce ^{G, I} Gemüse-Rohkoststicks	(Veggie) Spirelli ^{Aa} Tomaten-Frischkäsesauce ^G Gurken-Apfel-Salat ³
 Dessert DGE	Karamellpudding ^G	Nektarine	Grießpudding ^{G, Aa}	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

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

DE-ÖKO-003



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.