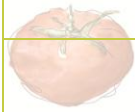
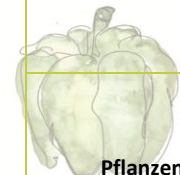


Speiseplan KW 30

Datum	Montag 20.7.2026	Dienstag 21.7.2026	Mittwoch 22.7.2026	Donnerstag 23.7.2026	Freitag 24.7.2026
Menülinie					
 Menü 1 DGE	(Veggie) Mexikanisches Gemüseragout ^{Ae} Kräuterdipp ^G Kurkuma-Vollkornreis Tomatensalat ³	(Veggie) Möhre Eintopf 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 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 Joghurdressing ^G	(Veggie) Makkaroni ^{Aa} Grünkern-Linsenbolognese ^{1, 3, Ae, I} Endiviensalat Balsamicodressing ^{1, 3, J}	(Rind) Penne ^{Aa} Tomatensoße mit Fleischbällchen ^{C, Aa} Blattsalat Joghurdressing ^G
 Dessert DGE	Erdbeer-Joghurtspeise ^G	Wassermelone	Hafer-Bananen-Cookie ^{1, 3, Ad, Aa}	Pfirsich	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

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.