

Speiseplan

Woche vom 01.06.2026 bis 07.06.2026, KW 23

	Montag, 01.06.26	Dienstag, 02.06.26	Mittwoch, 03.06.26	Donnerstag, 04.06.26	Freitag, 05.06.26
Essen 1	Gabelspaghetti an einer fruchtigen Tomatensauce mit Tomatenwürfel dazu Frischobst (Honigmelone)  ☞, DGE, a, a1, c, g	Hähnchenbrustfilet an einer Paprikasauce mit Paprikastreifen und Vollkornreis dazu Vanillequark  ☞, DGE, a, a1, a2, a3, g	Milchreis mit Apfelkompott dazu Zimt und Zucker und Rohgemüse (Gurke)  ☞, DGE, g	Schollenfilet in der Maispanade (gebacken) mit Kartoffeln an einer Fischsauce dazu Rohkostsalat (Bohnensalat)  ☞, DGE, a, a1, d, g, 12, 14	Erbsensuppe mit Wurzelgemüse (Möhren, Porree, Sellerie) und Baguette Frischobst (Obstsalat)  ☞, DGE, a, a1, g, 14
Essen 2	Reis an einer Kräutersauce mit Brokkoliröschen ☞, a, a1, g	Canneloni mit Ricotta-Spinatfüllung dazu Tomatenragout und Käse überbacken ☞, , a, a1, c, f, 12, 14	Kohlroulade mit Schweinehack gefüllt Salzkartoffeln und Sauce ☞, a, a1	Vegetarische Reispfanne mit Paprika, Champignons und Fetakäse, überbacken ☞, g	Hähnchengeschnetzeltes "Gyros Art" dazu Knoblauchquark und Reis ☞, a, a1, g
Essen 3	Vollkornnudeln mit Käsesauce ☞, a, a1, g	Gemüse- Creme- Suppe dazu Brot ☞, a, a1, a2, g, i, 14	Eier in einer Senfsauce dazu Salzkartoffeln ☞, a, a1, c, g, j, 12, 14	1/2 gefüllte Zucchini mit bunter Gemüsefüllung und Käse überbacken dazu Reis und Kräutersauce ☞, a, a1, g, 1, 12	Möhrencreme-Suppe mit Kartoffeln dazu Brot ☞, a, a1, g, i, 14
Beilagen/Salate/Desserts	Frischobst (Honigmelone)	Vanillequark  ☞, DGE, g, 10	Rohgemüse (Gurke)	Rohkostsalat (Bohnensalat)  ☞, DGE, 3, 12	Frischobst (Obstsalat)

Änderungen und Irrtümer vorbehalten

* aus ökologisch kontrolliertem Anbau nach DE-ÖKO-006

Zusatzstoffe und Allergene:

° aus eigener Produktion, ☞ vegetarisch, ☞ Fisch, ☞ Geflügel, ☞ Rind, ☞ enthält Schweinefleisch, * aus ökologisch kontrolliertem Anbau nach DE-Öko-006, DGE Die Menülinie mit dem DGE-Logo entspricht dem "Qualitätsstandard für Verpflegung in Kitas" sowie dem, "DGE-Qualitätsstandard für die Verpflegung in Schulen" und wurde von der Deutschen Gesellschaft für Ernährung e.V. (DGE) zertifiziert. , 1 mit Konservierungsstoff, 2 mit Antioxidationsmittel, 3 mit Süßungsmittel Saccharin, 4 mit Süßungsmittel Cyclamat, 5 mit Süßungsmittel Aspartam, 6 mit Süßungsmittel Acesulfam, 7 chininhaltig, 8 coffeinhaltig, 9 mit Geschmacksverstärker, 10 mit Farbstoff, 11 mit Stabilisator, 12 mit Säuerungsmittel, 13 mit Phosphat, 14 unter Schutzatmosphäre verpackt

Allergenkennzeichnung: enthält Knoblauch*, a Glutenhaltiges Getreide*, a1 Weizen*, a2 Roggen*, a3 Gerste*, a4 Hafer*, a5 Dinkel*, a6 Kamut od. Hybridstämme*, b Krebstiere*, c Eier*, d Fisch*, e Erdnüsse*, f Soja*, g Milch + Milchprodukte (einschl. Laktose)*, h Schalenfrüchte*, h1 Mandel*, h2 Haselnuss*, h3 Walnuss*, h4 Cashewnuss*, h5 Pecannuss*, h6 Paranuss*, h7 Pistazie*, h8 Macadamianuss*, i Sellerie*, j Senf*, k Sesamsamen*, l Schwefeldioxid und Sulfite*, m Lupine*, n Weichtiere (Mollusken) * (* und Erzeugnisse daraus)