

Speiseplan

Woche vom 15.06.2026 bis 21.06.2026, KW 25

	Montag, 15.06.26	Dienstag, 16.06.26	Mittwoch, 17.06.26	Donnerstag, 18.06.26	Freitag, 19.06.26
Essen 1	Gabelspaghetti an einer Tomaten- Paprika- Sauce mit bunten Paprikastreifen und Tomatenwürfel dazu geriebener Käse und Obst der Saison (Apfel)  ☞, DGE, a, a1, g	Hühnerfrikasse mit Kartoffeln, Kapern und Wurzelgemüse (Sellerie, Möhren, Porree) dazu Rohkostsalat (Weiß,- Rotkrautsalat)  ☞, DGE, a, a1, g, i, 12	Kaiserschmarrn mit Vanillesauce Rohgemüse (Gurke)  ☞, DGE, a, a1, c, g	Lachswürfel in einer Senf,- Dillsauce und Gemüsejulienne dazu Naturreis und Frischobst (Plattpfirsich)  ☞, DGE, a, a1, d, g, 12	Wachsbohneentopf mit Suppengemüse (Sellerie, Lauch, Karotten) und Kartoffelwürfeln dazu Naturjoghurt und Vollkornbrot  ☞, DGE, a, a1, g
Essen 2	Gabelspaghetti mit Sauce Carbonara (Baconwürfel vom Schwein und Käse)  ☞, a, a1, g, 1, 2, 13	Kartoffelpüree an buntem Gemüse in Rahm-Sauce (Möhren, Schwarzwurzel, Rosenkohl, Blumenkohl, Bohnen, Brokkoli)  ☞, a, a1, d, g, 12, 14	"Königsberger Klopse" in einer Bechamelsauce mit Kapern dazu Kartoffeln  ☞, a, a1, c, g, j, 14	Wurstsoljanka mit Paprika, Zwiebeln und Tomate dazu Baguette  ☞, a, a1, 12	Geflügel Cevapcici an einer Geflügelsauce dazu Tomatenreis  ☞, DGE, a, a1, c, i, j
Essen 3	Grüne Erbsensuppe mit Bärlauch und gewürfelten Kartoffeln  ☞, a, a1, g	Nudelgratin mit vegetarischer Bolognese und Käse überbacken  ☞, a, a1, f, g	Brühnudeln vegetarisch, dazu Brot  ☞, a, a1, i	Semmelknödel mit Champignonragout und Petersilie  ☞, a, a1, g	Maiscremesüppchen mit Karotte und Selleriesalz dazu rustikales Brot  ☞, a, a1, g, i
Beilagen/Salate/Desserts	Frischobst (Apfel)	Rohkostsalat (Weiß,- Rotkrautsalat)	Rohgemüse (Gurke)	Frischobst (Plattpfirsich)	Fruchtcocktail  ☞, 10, 12

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)