

Speiseplan

Woche vom 29.06.2026 bis 05.07.2026, KW 27

	Montag, 29.06.26	Dienstag, 30.06.26	Mittwoch, 01.07.26	Donnerstag, 02.07.26	Freitag, 03.07.26
Essen 1	Penne- Nudeln an einer Tomatensauce mit Tomatenwürfel und Hähnchenbruststreifen, dazu Frischobst (Ananas)  <small>☞, DGE, a, a1, g, 12</small>	Eierfrikassee mit Gemüse (Erbsen, Möhren, Kapern) dazu Kartoffeln und Rohkostsalat (Möhrensalat)  <small>☞, DGE, a, a1, c, g, 14</small>	Grießbrei mit Beerenmix, dazu Rohgemüse (Gurke)  <small>☞, DGE, a, a1, g</small>	Spanische Reispfanne (Paella Art) mit Meeresfrüchten (Muschelfleisch, Garnelen und Tintenfisch), Tomaten, Zwiebeln, Erbsen, Paprika und Kurkuma dazu Schokopudding  <small>☞, DGE, , d, n, 10</small>	Weiße Bohneneintopf mit Wurzelgemüse (Möhren, Sellerie, Porree), dazu Vollkornbrot und Frischobst (Birne)  <small>☞, DGE, a, a1, g, i, 14</small>
Essen 2	Nudeln an einer Tomatensauce mit Tomatenwürfel und Gemüseklößchen <small>☞, a, a1, c, g, 12</small>	Nürnberger Mini-Rostbratwürstchen mit Bohnengemüse zum Überfüllen und Kartoffeln <small>☞, a, a1, 1</small>	Gemüse- Knusper- Bagel an einer Kräutersauce dazu Reis <small>☞, a, a1, g, i</small>	Hähnchenkeule mit Paprikasauce dazu Kartoffelpüree <small>☞, a, a1, g</small>	Kesselkasseler mit Sauerkraut und Kartoffelwürfeln <small>☞, a, a1</small>
Essen 3	Mexikanischer Gemüsetopf (Tomaten, Paprika, Kidneybohnen) dazu Reis <small>☞, a, a1, i</small>	Möhren- Ingwersuppe dazu Mehrkornbrot <small>☞, a, a1, a2, g</small>	Kartoffelauflauf mit Käse überbacken <small>☞, , a, a1, g</small>	Kohlrabi- Möhregemüse mit Kartoffelbrei <small>☞, a, a1, g, 14</small>	Nudleintopf mit Gemüse (Sellerie, Lauch, Möhre) dazu Brötchen <small>☞, a, a1, i</small>
Beilagen/Salate/Desserts	Frischobst (Ananas)	Gemüserohkost (Möhrensalat)	Gemüserohkost (Gurke)	Schokopudding	Frischobst (Birne)

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)