





Speiseplan



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.

Datum	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag
 - Menü 08.06.2026 bis 12.06.2026	Bolognese ^{(Rind)^h} mit Vollkornnudeln ^{a1} und Käse ^m Erbsengemüse Frisches Obst	Gemüse-Creme-Suppe ^{h,m} (Kartoffeln, Blumenkohl, Sellerie, Brokkoli) Baguette ^{a1} Donuts ^{9,a1,c,f,g}	Kartoffelrösti ^{a1} Kräuter-Quark ^m Chinakohlsalat mit Joghurt Dressing ^{h,i,m} Frisches Obst	Reis-Gemüse-Pfanne ^h (Erbsen, Möhren, Paprika, Mais) Baguette ^{a1} Stracciatella-Joghurt ^{9,m}	Pan. Seelachsfilet ^{a1,d} (Seelachs) mit Kartoffeln Gurkensalat mit JoghurtDressing ^{h,i,m} Frisches Obst
Vegetarisches - Menü	Veg-Bolognese ^h	-----	-----	-----	Veg. Wurst ^{a1,a4,c,m}
 - Menü 15.06.2026 bis 19.06.2026	Gemüse-Bolognese ^h mit Nudeln ^{a1} Frisches Obst	Putengeschnitzeltes ^{h,m} mit Vollkornreis Rote Beete Schoko-Pudding ^{9,m}	Schupfnudeln ^{a1,c} mit Apfelmus ^{1,9} Gurkensalat mit JoghurtDressing ^{h,i,m} Frisches Obst	Kichererbsen-Suppe ^h (Kartoffeln, Möhren) Baguette ^{a1} Erdbeer-Joghurt ^{9,m}	Pan. Seehecht ^{a1,d} Kartoffeln und Tzatziki ^m Blattsalat mit Joghurt Dressing ^{h,i,m} Frisches Obst
Vegetarisches - Menü	-----	Veg. Geschnitzeltes ^{h,m}	-----	-----	Veg. Bällchen ^{a1,h,m}
 - Menü 22.06.2026 bis 26.06.2026	Vollkornnudeln ^{a1} mit Käse-Soße ^{h,m} Endiviensalat mit Joghurt Dressing ^{h,i,m} Frisches Obst	Gemüse-Kichererbsen-Curry ^h (Brokkoli-Paprika-Möhren-Bohnen) mit Reis Buttermilch-Mango ^{9,m}	Nudeln ^{a1} mit Thunfischsoße ^{d,h} ger. Käse ^m Möhrensalat mit Joghurt Dressing ^{h,i,m} Frisches Obst	Hähnchen-Schnitzel ^{a1,C,i} mit Kartoffeln Blattsalat mit Joghurt Dressing ^{h,i,m} Himbeer-Quark ^{9,m}	Nudeln-Gemüse-Suppe ^{h,m} (Kartoffeln, Möhren, Sellerie) Baguette ^{a1,h,i,m} Frisches Obst
Vegetarisches - Menü	-----	-----	Tomatensoße ^h	Veg. Schnitzel ^{a1,a4,c,m}	-----
 - Menü 19.06.2026 bis 03.07.2026	Vollkornnudeln ^{a1} Rote-Linsen-Bolognese ^h ger. Käse ^m Endiviensalat mit Joghurt Dressing ^{h,i,m} Frisches Obst	Sommer-Suppe ^h (Erbsen, Kartoffeln, Möhren, Sellerie) Baguette ^{a1} Heidelbeer-Joghurt ^{9,m}	Gyros ^{(Hähnchen)^{2,4}} mit Bulgur ^{a1} Kräuterdip ^m Krautsalat mit JoghurtDressing ^{h,i,m,j} Frisches Obst	Ofenkartoffeln Kräuter-Quark ^m Gurkensalat mit JoghurtDressing ^{h,i,m} Vanille-Pudding ^{9,m}	Wildlachs-Soße ^{d,h,m} mit Reis Erbsen-Gemüse Frisches Obst
Vegetarisches - Menü	-----	-----	Falafel-Bällchen ^{9 a1,c,h,m}	-----	Veg. Ratatouille ^h

Irrtümer und Änderungen vorbehalten!

Informationen zu den Allergenen und Zusatzstoffen erhalten Sie auf der Rückseite!

10 enthält eine Phenylalaninquelle, 11 koffeinhaltig, 12 Chininhaltig, 13 Genetisch verändert / mit genetisch veränderter Zutat hergestellt, 14 Alkohol, 15 Taurin

Liste der Allergene: a Glutenhaltiges Getreide (1 Weizen, 2 Roggen, 3 Gerste, 4 Hafer, 5 Kamut), b Krebstiere, c Eier, d Fisch, e Erdnüsse(1 Mandel, 2 Haselnuss, 3 Walnuss, 4 Kaschunuss, 5 Pecanuss, 6 Paranuss, 7 Pistazie, 8 Macadamianuss, Queenslandnuss),, f Soja, g Schalenfrüchte , h Sellerie, i Senf, j Sesamsamen, k Schwefeldioxid, l Lupine, m Milch und Milchprodukte / Lactose, n Weichtiere

Unsere Gerichte enthalten folgendes Gemüse:

Rohkoststücke: Gurken, Tomaten, Karotten

Gemüse Eintopf: Kartoffeln, Karotten, Sellerie, Lauch, Erbsen, Bohnen

Gemüsepfanne: Karotten, Mais, Erbsen, Paprika

Leipziger Gemüse: Erbsen, Möhren, Spargel

Gemüsebolognese: Karotten, Lauch, Sellerie

Ratatouille: Zucchini, Zwiebeln, Aubergine, Tomate, Paprika

Gemüse-Curry: Blumenkohl, Brokkoli, Karotten

Gemüseulasch: Blumenkohl, Brokoli, Karotten