







KW	23	Dein Speiseplan Vom 01. Juni bis 05. Juni 2026	
Montag	01.06.2026	 <p>Vollkorn Penne ^{a1} mit Linsenbolognese ^g und gerieben Hartkäse ^{1,2} dazu Karottensalat</p> <p><small>KH(76 g), EW (20 g) Fett (11 g) und Kcal (483)</small></p> 	
Dessert		Clementinen	
Dienstag	02.06.2026	<p>MSC Kibbeling Paniert ^{a1,c,d,g} "Seelachsfiletstücke im Backteig" auf Remouladensauce ¹_{g,j} mit BIO-Langkornreis dazu Kaisergemüse</p> <p><small>KH(43 g), EW (14 g) Fett (13 g) und Kcal (345)</small></p> 	<p>Falafelbällchen ^{a1} auf Remouladensauce ¹_{g,j} mit BIO-Langkornreis dazu Kaisergemüse</p> <p><small>KH(43 g), EW (14 g) Fett (13 g) und Kcal (345)</small></p> 
Dessert		Vanillepudding ^g	
Mittwoch	03.06.2026	 <p>Gemüse-Nudel-Suppe ^{a1,g} mit Backerbsen ^{a1,c,g} dazu Schusterjungs-Brötchen ^{a1,a3,a4,a5,k}</p> <p><small>KH(37 g), EW (10 g) Fett (22 g) und Kcal (388)</small></p> 	
Dessert		Banane	
Donnerstag	04.06.2026	<i>Feiertage</i>	
Freitag	05.06.2026	<i>Feiertage</i>	

Änderungen bleiben vorbehalten "Guten Appetit !"

Zusatzstoffe:

1 mit Farbstoff 2 mit Konservierungsstoff, 3 gepökelt, 4 Nitrat, 5 mit Antioxidationsmittel, 6 mit Geschmacksverstärker, 7 geschwefelt, 8 geschwärzt, 9 gewachst, 10 mit Phosphat, 11 mit Süßungsmitteln, [d.h. 11a (Saccharin), 11b (Cyclamat), 11c (Aspartam/Phenylalaninquelle), 11d (Acesulfam)] 12 gentechnisch verändert

Allergenkennzeichnung:

a Glutenhaltiges Getreide [d.h. a1 (Weizen), a2 (Roggen), a3 (Gerste), a4 (Hafer), a5 (Dinkel)] sowie daraus hergestellte Erzeugnisse | b Krebstiere und Krebserzeugnisse | c Eier und Eiererzeugnisse | d Fisch und Fischerzeugnisse | e Erdnüsse und Erdnusserzeugnisse | f Soja und Sojaerzeugnisse | g Milch und Milcherzeugnisse (einschl. Laktose) | h Schalenfrüchte [d.h. h1 (Mandel), h2 (Haselnuss), h3 (Walnuss), h4 (Kaschunuss), h5 (Pecannuss), h6 (Paranuss), h7 (Pistazie), h8 (Macadamianuss) sowie daraus hergestellte Erzeugnisse] | i Sellerie und Sellerieerzeugnisse | j Senf und Senferzeugnisse | k Sesamsamen und Sesamsamenerzeugnisse | l Schwefeldioxid und Sulfide (bei einer Konzentration von min. 10 mg/kg oder Liter) | m Süßlupinen und Süßlupinenerzeugnisse | n Weichtiere (Mollusken, Schnecken, Tintenfische, Muscheln und Austern) und Weichtiererzeugnisse

Hinweis

Aufgrund des Produktionsprozesses können wir nicht ausschließen, dass in unseren Speisen Spuren von allen kennzeichnungspflichtigen Allergenen enthalten sein können.



Die Menüs 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) als eine Menülinie zertifiziert.



Zertifiziert und kontrolliert durch DE-ÖKO-007
 Kontrollnummer: DE-HE-007-17047-B



Vegetarisches Menü



Veganes Menü



Menüs mit Rindfleisch



Menüs mit Geflügelfleisch



Menüs mit Fisch



Menüs mit Schwein