











| KW | 24 | Dein Speiseplan Vom 08. Juni bis 12. Juni 2026 | |
|------------|------------|--|--|
| Montag | 08.06.2026 | <p>Semmelknödel ^{a1,c,g}</p> <p>in Rahmsauce ^g dazu Gurkensticks</p> <p><small>KH (46 g), EW (16 g) Fett (22g) und Kcal (443)</small></p>  | |
| Dessert | | Vanillepudding ^g mit Roter Grütze | |
| Dienstag | 09.06.2026 |  <p>Putengulasch ⁱ</p> <p>mit Rösti-Ecken und Kaisergemüse</p> <p><small>KH(36 g), EW (18 g) Fett (16 g) und Kcal (360)</small></p>  | <p>Veggie Streifen ^f</p> <p>in Tomatensauce ⁱ mit Rösti-Ecken und Kaisergemüse</p> <p><small>KH(54 g), EW (25 g) Fett (10 g) und Kcal (406)</small></p>  |
| Dessert | | Birne | |
| Mittwoch | 10.06.2026 |  <p>Chili sin Carne ^{i,l}</p> <p>(Kidneybohnen, Paprika, Gemüsemais, Linsen) mit BIO-Langkornreis Sour Cream ^g</p> <p><small>KH(51 g), EW (7 g) Fett (5 g) und Kcal (277)</small></p>  | |
| Dessert | | Banane | |
| Donnerstag | 11.06.2026 | <p>MSC Fisch-Nuggets aus Seelachsfilet ^{a1,d}</p> <p>mit Joghurt-Dip aus BIO-Joghurt ^g mit Vollkorn Spiralen ^{a1} und Karottengemüse</p>  | <p>Gemüse-Knusperbagel</p> <p>mit Joghurt-Dip aus BIO-Joghurt und Vollkorn Spiralen ^{a1} dazu Karottengemüse</p>  |
| | | Apfel | |
| Freitag | 12.06.2026 |  <p>Bulgur ^{a1}</p> <p>mit Kräuter-Sauce ^{a1,g} und Falafel Bällchen dazu Gurkensalat mit Joghurt und Dill ^g</p> <p><small>KH(39 g), EW (18 g) Fett (17 g) und Kcal (381)</small></p>  | |
| | | BIO-Joghurt ^g mit Erdbeeren | |

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 Weichtiererezeugnisse

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