













KW	25	Dein Speiseplan Vom 15. Juni bis 19. Juni 2026	
Montag	15.06.2026	 <p>MSC Backfisch "Alaska-Seelachsfilet" ^{a1,d} mit Joghurt-Dip aus BIO-Joghurt _g und BIO-Vollkornnudeln ^{a1} dazu Rahmspinat _g KH(35g), EW (23 g) Fett (12 g) und Kcal (338)</p> 	<p>Veggie Schnitte paniert ^{a1} mit Joghurt-Dip aus BIO-Joghurt _g und BIO-Vollkornnudeln ^{a1} dazu Rahmspinat _g KH(35g), EW (23 g) Fett (12 g) und Kcal (338)</p> 
Dessert		Birne	
Dienstag	16.06.2026	 <p>Hühnerfrikassee _{g,i} mit BIO-Erbsen, Möhren und Champignon dazu BIO-Langkorreis KH(36 g), EW (22 g) Fett (22 g) und Kcal (430)</p> 	<p>Cremiges veganes Seitan-Frikassee _f mit BIO-Erbsen, Möhren und Champignon dazu BIO-Langkorreis KH(36 g), EW (20 g) Fett (22 g) und Kcal (422)</p> 
Dessert		Apfel	
Mittwoch	17.06.2026	 <p>Vollkorn Penne ^{a1} mit Pestosauce ^{2,5} _{g,h1,h2,h3,h4} und geriebenem Hartkäse ^{1,2} _g dazu Rohkost Paprikasticks _{j,l} KH(76 g), EW (20 g) Fett (11 g) und Kcal (483)</p> 	
Dessert		Fruchtojoghurt Apfel-Granatapfel _g	
Donnerstag	18.06.2026	 <p>Linseneintopf _i mit BIO-Wurzelgemüse (Karotten, Sellerie und Lauch) dazu Mehrkornbrötchen _{a1,a3,a4,a5,k} KH(53 g), EW (20 g) Fett (5 g) und Kcal (337)</p> 	
		Milchreis mit Zimtzucker _g	
Freitag	19.06.2026	 <p>Vegetarische Nuggets ^{a1} mit Joghurt-Dip aus BIO-Joghurt _g und BIO-Langkorreis dazu Gurkensalat mit Essig und Öl _j</p> 	
		Donuts Kakao ^{1,11a} _{a1,f,g}	

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 (Kaschnuss), 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



Menüs mit Rindfleisch



Menüs mit Geflügelfleisch



Veganes Menü



Menüs mit Fisch



Menüs mit Schwein