










KW	26	Dein Speiseplan Vom 22. Juni bis 26. Juni 2026	
Montag	22.06.2026	 <p>Hähnchenbrustfilet in Geflügelsauce mit Bulgur_{a1} und Kaisergemüse <small>KH(45g), EW (23 g) Fett (4 g) und Kcal (311)</small></p> 	<p>Vegane Bällchen^{1f} auf Tomatensauce_i mit Bulgur_{a1} und Kaisergemüse <small>KH(39 g), EW (18 g) Fett (17 g) und Kcal (381)</small></p> 
Dessert		Banane	
Dienstag	23.06.2026	<p>Kaiserschmarrn_{a1,c,g} mit BIO-Apfelmark <small>KH(89 g), EW (13 g) Fett (10 g) und Kcal (498)</small></p> 	
Dessert		Knabbergemüse Sticks BIO-Gurken & Möhren	
Mittwoch	24.06.2026	 <p>MSC Lachsfilet Natur_d auf Bsailikumsauce_{g,j} mit Petersilienkartoffel aus BIO-Kartoffeln und Pariser Karotten <small>KH(23g), EW (18 g) Fett (53 g) und Kcal (645)</small></p> 	<p>Schnitzel vegetarisch Wiener Art_d auf Bsailikumsauce_{g,j} mit Petersilienkartoffel aus BIO-Kartoffeln und Pariser Karotten </p>
Dessert		Birne	
Donnerstag	25.06.2026	<p>Kartoffel-Möhren Eintopf_g mit Mehrkornbrötchen_{a1,a3,a4,k} dazu Kohlrabi Sticks </p>	
Dessert		Vanillepudding	
Freitag	26.06.2026	<p>Gnocchi_{a1} mit fruchtiger Tomatensoße_i und geriebenem Hartkäse^{1,2}_g dazu Karottensalat mit Apfel^{2,5,11} <small>KH(95 g), EW (17 g) Fett (21g) und Kcal (637)</small></p> 	
Dessert		Stracciatella joghurt _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 (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