



Speiseplan vom 30.06.2025 bis 06.07.2025



	Montag 30.06.2025	Dienstag 01.07.2025	Mittwoch 02.07.2025	Donnerstag 03.07.2025
Vielfalt & Bunt	Hähnchenschnitzel^{a,a1} mit kräftiger Pilzsauce^{3,g,i} und Salzkartoffeln 	Schollenfilet in Maispanade^{a,a1,d} mit Kräuterquarkdipp^g Brokkoli und Kartoffelstampf^{1,g} 	Tomatensuppe mit Kräuternⁱ und Baguettescheiben^{a,a1} 	Lauch-Käse-Hack Eintopf^{1,g} mit Brötchen^{a,a1} 
Vegi & Genuss	Vegetarisches Schnitzel^{a,a1,a4,c,f} mit kräftiger Pilzsauce^{3,g,i} und Salzkartoffeln 	Erbseintopf (Kartoffeln, Karotten, Sellerie, Lauch)^{3,i,1} und Brötchen^{a,a1} 	Kaiserschmarrn (ohne Rosinen) mit Apfelmus³ 	Ofenkartoffel mit Sour Cream^g Frühlingslauch und Röstzwiebeln^{a,a1} 
Gesund & Lecker	Thunfisch^d Kichererbsen Salat mit Curry-Blumenkohl^{3,h,h1,j} Minzjoghurt^g und Vollkornbrötchen^{a,a1,a2,a3,a4,k} 	Kürbis-Süßkartoffel-Suppe^{g,i,j} mit Vollkornbrötchen^{a,a1,a2,a3,a4,k} 	Asiatisches Curry (Zucchini, Champignons, Tomaten)^{a,a1,f,g,j} mit Vollkornreis^{BIO} 	gefüllte Süßkartoffel (Kidneybohnen, Mais, Paprika, Tomaten, Lauch) mit Sour Cream^g 
Nachtsch 	Milchpudding Vanille, (Becher)^g	Banane	Joghurt^g mit Müsli^{a,a1,a2,a3,a4}	Apfel
Pasta / Buffet	Täglich wechselnde Vollkorn-Pasta wie z.B. Penne, Fussili, oder Spaghetti mit wechselnden Saucen, wie z.B. Tomaten-Gemüsesauce, Sc. Arrabiatta, Pestosauce, Spinat-Rahmsauce			
Salat / Buffet 	Täglich wechselnde Salate wie z.B. Eisbergsalat, Romana-Salat, Karotten, Paprika als Buffet mit verschiedenen Toppings wie z.B. Mais, Kidneybohnen, Schafkäse, Oliven o. Thunfisch und wechselnden Dressings wie z.B. American-, Joghurt- oder Italien Dressing			

Kennzeichnung der Zusatzstoffe und weitere Informationen: Allergene, die nur in möglichen Spuren enthalten sind, werden nicht aufgeführt.

Allergene: (a) glutenhaltiges Getreide (**a.1 Weizen, a.2 Roggen, a.3 Gerste, a.4 Hafer, a.5 Dinkel, a.6 Kamut**) sowie daraus hergestellte Erzeugnisse ausgenommen (**Glucosesirup auf Weizen- und Gerstenbasis** sowie **Maltodextrine auf Weizenbasis**), (b) Krebstiere oder Krebstiererzeugnisse, (c) Ei oder Eierzeugnisse, (d) Fisch oder Fischerzeugnisse, (e) Erdnüsse oder Erdnusserzeugnisse, (f) Soja oder Sojaerzeugnisse, (g) Milch oder Milcherzeugnisse (einschließlich Laktose), (h) Schalenfrüchte (**h.1 Mandeln, h.2 Haselnüsse, h.3 Walnüsse, h.4 Pistazien, h.5 Macadamianüsse**, h.6 Cashewkerne, **h.7 Paranüsse**) sowie daraus gewonnene Erzeugnisse, (i) Sellerie oder Sellerieerzeugnisse, (j) Senf oder Senferzeugnisse, (k) Sesamsamen oder Sesamsamenerzeugnisse, (l) Schwefeldioxid oder Sulfit, (m) Lupine oder Lupinerzeugnisse, (n) Weichtiere oder Weichtiererzeugnisse (Muscheln, Weinbergschnecken)

Zusatzstoffe: (1) mit Farbstoff, (2) mit Konservierungsstoff, (3) mit Antioxidationsmittel, (4) mit Geschmacksverstärker, (5) geschwefelt, (6) geschwärzt, (7) gewachst, (8) mit Phosphat, (9) mit Süßungsmittel, (10) enthält eine Phenylalaninquelle, (11) mit Nitritpökelsalz (Deklaration des Dressing und Dips über Allergen Kennzeichnung siehe vor Ort)



Lebensmittel aus ausschließlich kontrolliert biologischem Anbau: Nudeln (**Penne, Spirelli, Farfalle & Spaghetti - ebenso in Vollkorn**), Reis (**Langkornreis, Basmatireis und Naturreis**). DE-ÖKO-070

Die Angebote/Komponenten mit dem DGE-Logo  entsprechen dem "DGE-Qualitätsstandard für die Verpflegung in Kitas" sowie dem "DGE-Qualitätsstandard für die Verpflegung in Schulen" und wurden von der Deutschen Gesellschaft für Ernährung e.V. (DGE) als eine Menülinie zertifiziert.