
















# Speiseplan vom 15.06.2026 bis 21.06.2026

	Montag 15.06.2026	Dienstag 16.06.2026	Mittwoch 17.06.2026	Donnerstag 18.06.2026
<b>Vielfalt &amp; Bunt</b>	Pizza Margherita <sup>3,a,a1,a3,g</sup> mit Thunfisch <sup>d</sup> Streukäse und <sup>g</sup> Mais 	gebratener Wels mit Lauchrahm Mais <sup>1,g</sup> und Bulgur 	Kürbis-Süßkartoffel-Suppe <sup>g,i,j</sup> Knoblauchbaguett 	Rinder Köttbular mit Tomatensauce und Farfalle <sup>a,a1</sup> 
<b>Vegi &amp; Genuss</b>	Pizza Margherita <sup>3,a,a1,a3,g</sup> mit Mais Tomate und Streukäse <sup>g</sup> 	Erbseintopf (Kartoffeln, Karotten, Sellerie, Lauch) <sup>3,i,l</sup> und Brötchen <sup>a,a1</sup> 	vegetarische Frikadelle <sup>a,a1,c,j</sup> Gemüse (Bohnen, Kürbis und Karotten) <sup>i</sup> mit vegetarsche Braten-Sauce <sup>a,a1,a3</sup> und Salzkartoffeln 	Vegane Nuggets <sup>a,a1,a3,f,g</sup> mit Tomatensauce und Farfalle <sup>a,a1</sup> 
<b>Gesund &amp; Lecker</b>	Süßkartoffel Auflauf Gemüse (Brokkoli,Paprika und Möhren) <sup>g</sup> 	Rote Beete Puffer mit Lauchrahm <sup>1,g</sup> Mais und Bulgur 	Tofu-Döner <sup>a,a1,a3,k</sup> (Weißkohl,Tomate, Gurke,Eisberg) <sup>1,2,a,a1,f,k</sup> mit Joghurt- und Tomatendip (schraf) <sup>g 2</sup> 	Rübeneintopf <sup>1,i</sup> und Vollkornbrötchen <sup>a,a1,a2,a3,a4,k</sup> 
<b>Nachtsch</b> 	Apfel	Butterkeks Milchpudding <sup>a,a1,g</sup>	Birne	Karamell Pudding
<b>Salat- Buffet</b>	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			
<b>Pasta- Buffet</b>	Täglich wechselnde Vollkornpasta z.Bsp.: Penne, Fussili oder Spaghetti mit wechselnden Saucen wie z.Bsp. Tomaten-Gemüse-Sauce, Arrabiata, Pesto, Spinat-Rahm-Sauce			

 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.

1 - Farbstoff  
2 - Konservierung

3 - Antioxidantien  
a - Gluten

a1 - Weizen  
a2 - Roggen

a3 - Gerste  
a4 - Hafer

c - Ei  
d - Fisch

f - Soja  
g - Milch

i - Sellerie  
j - Senf

k - Sesam  
l - Schwefel