
















Speiseplan vom 22.06.2026 bis 28.06.2026

	Montag 22.06.2026	Dienstag 23.06.2026	Mittwoch 24.06.2026	Donnerstag 25.06.2026
Vielfalt & Bunt	Geflügel-Kebab mit Tzatziki ^g Krautsalat ^{22,3} und Reis ^{BIO} 	Scholle in Maispanade ^d mit Paprikakompott und Hausgemachter Kartoffelstampf ^{1,g} 	Kartoffel - Karotten - Suppe ⁱ mit Brötchen ^{a,al} 	Spaghetti ^{a,al} mit Rindfleisch Bolognese ⁱ und Streukäse (Gouda) ^g 
Vegi & Genuss	Vegetarisches Gyros ^{a,a1,c,f,i} mit Tzatziki ^g Krautsalat ^{22,3} und Reis ^{BIO} 	Grießbrei ^{a,a1,g} mit Waldfruchtsauce 	Vegetarische Bratwurst ^{a,a1,c} mit Grillgemüse (Paprika, Zucchini, Champignons) und Salzkartoffeln 	Spaghetti ^{a,al} mit vegetarischer Bolognese mit Soja ^{1,a,a3,f,i} und Streukäse (Gouda) ^g 
Gesund & Lecker	Kichererbsen-Brokkoli-Ragout ^{3,i} mit bunten Schupfnudeln 	Seehecht mit Bohnen Tomaten Gemüse und Möhren-Kartoffelstampf ¹ 	Champignonragout ^{3,g,i} mit Reibekäse ^g und Vollkorn-Penne ^{a,a1} 	Blumenkohlcremesuppe ^g mit Vollkornbrötchen ^{a,a1,a2,a3,a4,k} 
Nachtisch 	Schokoladenpudding (Becher) ^{c,g}	Apfel	Stracciatellacreme ^g	Trauben
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			
Pasta- Buffet	Täglich wechselnde Vollkornpasta z.Bsp.: Penne, Fusili 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
3 - Antioxidantien

22 - Süßungsmittel
a - Gluten

a1 - Weizen
a2 - Roggen

a3 - Gerste
a4 - Hafer

c - Ei
d - Fisch

f - Soja
g - Milch

i - Sellerie
k - Sesam