

## Speiseplan für die Woche vom 01.06.2026 bis 05.06.2026

KW 23	Montag 01.06.2026	Dienstag 02.06.2026	Mittwoch 03.06.2026	Donnerstag 04.06.2026	Freitag 05.06.2026
<b>Menüvorschlag (DGE zertifiziert)</b>	paniertes Dorschfilet a1,j mit Kartoffeln und Kohlrabigemüse a1,g	Erbsensuppe i (Karotten,Sellerie,Lauch) und Weizenbrötchen a1	saarländische "Hoorische" (Kartoffelteig) 2 Stück mit Schnittlauchrahmsauce a1,g und Endiviansalat mit Essig- Öl Dressing j	<b>Fronleichnam</b>	Vollkornnudeln mit Bolognesesoße i (Hackfleischsoße (Rind/Hochrippe) und Tomatensalat j
<b>vegetarisch</b>	paniertes Fischfrikadelle (vegan) mit Kartoffeln und Kohlrabigemüse a1,g	Gemüsecremesuppe g (Blumenkohl,Brokkoli,Karotten) und Weizenbrötchen a1	überbackene Spinatlasagne a1,c,g und Endiviansalat mit Essig- Öl Dressing j	<b>Fronleichnam</b>	Vollkornnudeln mit veg. Bolognese (vegan) f,i (Sellerie,Karotten,Lauch) und Tomatensalat j
<b>Dessert</b>	Banane	Vanillepudding g 1,5%	Melone		Apfel

Änderungen vorbehalten

**Zusatzstoffe:** Farbstoff 1, konserviert 2, geschwefelt 3, Ascorbinsäure 4, Phosphat 5, mit Konservierungsstoffen 6, Antioxidationsmittel 7

**Allergene Information (gem. LMIV):** glutenhaltige Getreide a (Weizen a1, Roggen a2, Gerste a3, Hafer a4, Dinkel a5) -- Krebstiere b -- Eier c -- Fische d -- Erdnüsse e -- Sojabohnen f -- Milch, einschl. Laktose g -- Schalenfrüchte h (Mandeln h1, Haselnüsse h2, Walnüsse h3, Cashewnüsse h4, Pecanüsse h5, Paranüsse h6, Pistazien h7, Macadamianüsse h8) -- Sellerie i -- Senf j -- Sesamsamen k -- Schwefeldioxid und Sulfite (> 10mg/kg oder 10mg/l) l -- Lupinen m -- Weichtiere n -- und daraus gewonnene Erzeugnisse

**ohne Kennzeichnung:** laut Rezeptur nicht zugesetzt und nach unserem Kenntnisstand auch nicht in den eingesetzten Rohwaren enthalten. Spuren können jedoch nicht ausgeschlossen werden.

"Die grün hinterlegten Angebote/Komponenten 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."