

Speiseplan für die Woche vom 22.06.2026 bis 26.06.2026

KW 26	Montag 22.06.2026	Dienstag 23.06.2026	Mittwoch 24.06.2026	Donnerstag 25.06.2026	Freitag 26.06.2026
Menüvorschlag (DGE zertifiziert)	Rote Linsenbolognese i mit Vollkornreis und Eisbergsalat mit Joghurt- Dressing g,j	Grüne Bohnensuppe i (Karotten,Sellerie,Lauch) und Roggenbrötchen a2	Hackfleisch - Kartoffeltopf (Rind/Hochrippe) (Tomaten,Paprika) und Karottensalat g,j	Lachsfilet in Krosspanade (MSC) a1,d,c mit Kartoffeln und Karottengemüse a1,g	Nudeln a1 mit Tomatensoße und Blattsalat mit Essig - Öl Dressing j
vegetarisch	gebackene Kartoffeltaschen (3 Stück) (mit Kräuterfrischkäsefüllung) g und Eisbergsalat mit Joghurt- Dressing g,j	Brokkolicremesuppe i,g (Kartoffeln,Sellerie,Lauch) und Roggenbrötchen a2	Kartoffel- Rahmgemüsetopf a1,g (Brokkoli,Blumenkohl,Karotte,Erbsen) und Karottensalat g,j	panierter Backfisch (vegan) a1 mit Kartoffeln und Karottengemüse a1,g	Nudeln a1 mit Kräuter- Sahnesoße a1,g und Blattsalat mit Essig - Öl Dressing j
Dessert	Banane	Apfelquark g 0,3%	Apfel	Vanillejoghurt g 1,5%	Kiwi

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."