

Speiseplan vom 06. Juli bis 10. Juli 2026

Datum Kalenderwoche 28		06.07.2026 Montag	07.07.2026 Dienstag	08.07.2026 Mittwoch	09.07.2026 Donnerstag	10.07.2026 Freitag
Vorspeise/Nachspeise	Vorspeise, Salat oder Nachspeise	Apfel V	Kirschquark F,11,19	Wassermelone V		Blechkuchen Stracciatella F, 11, 19, 20a, 21, 31
	Hauptkomponente	Cremiger Kartoffeleintopf (Kartoffeln, Karotte, Lauch) mit Geflügelwienner (Bio-Fleisch) X G,12,14,19	Putenschinkennudeln G,2,12,20a	MSC-Fischstäbchen (Seelachs) X 20a,27	Grießbrei mit Zimt-Zucker X F,19,20a	Hausgemachte Käsespätzle X F,11,19,20a,31
	Dip, Soße		Bio-Tomatensoße V	Tomatenketchup V	Apfelmus V, 2, 11	Bio-Tomatensoße V
	1. Beilage	Bio-Kaisersemmel V, 20a		Kartoffelwedges V		
	2. Beilage		Eisberg-Karottensalat mit Salatdressing Essig-Öl V,2,23		Gemüsebrühe mit Reis und Karotten V	Gurkensalat mit Essig-Öl-Dressing V
 Vegetarisches Menü 2	Hauptkomponente	Mediterranes Gemüse (Zucchini, Paprika, Tomate) V	Basilikumsoße X F, 19	Hausgemachter Gemüsebratling (Kohlrabi, Karotte, Kartoffel) F,19,20a,31	Bohnengulasch "ungarische Art" F,19	Gnocchi V
	Dip, Soße	Sauerrahmdip F, 19, 23	geriebener Gouda F, 19	Tzatziki F, 19		
	1. Beilage	Bulgur V, 20a	Bio-Vollkornnudeln V, 20a	Kartoffelwedges V	Ebly (Zartweizen) V, 20a	Erbsen in heller Soße F, 19
	2. Beilage		Eisberg-Karottensalat mit Salatdressing Essig-Öl V,2,23	Blattsalate mit Salatdressing Essig-Öl, Topping Sonnenblumenkerne V, 2, 23	Apfel V	Gurkensalat mit Essig-Öl-Dressing V
allergenreduziertes Menü (Menü 3)	Hauptkomponente	Cremiger Kartoffeleintopf (Kartoffeln, Karotten, Lauch) mit Geflügelwiennerle, allergenfrei G,12,14	Putenschinkennudeln, allergenfrei G, 2, 12	MSC-Seelachsfilet, paniert, allergenreduziert (enthält Fisch) 27	Süße Polenta, allergenfrei mit Zimt-Zucker V, 12	Mac&Cheese "Käsenudeln", allergenreduziert (enthält Lupine) V, 25
	Kostenfreie Beilage		Bio-Tomatensoße V	Tomatenketchup V	Apfelmus V, 2, 11	Bio-Tomatensoße V
	1. Beilage	Körnersemmel, allergenreduziert (enthält Lupine) V, 25		Kartoffelwedges V		
	2. Beilage		Eisberg-Karottensalat mit Salatdressing Essig-Öl, allergenreduziert (enthält Senf) V,2,23		Gemüsebrühe mit Reis und Karotten V	Gurkensalat mit Essig-Öl-Dressing V



DE-ÖKO-006

Die allergenreduzierten Gerichte werden ohne glutenhaltiges Getreide, Milcherzeugnisse (einschließlich Laktose), Erdnüsse, sowie Soja-, Sellerie- und Eierzeugnisse hergestellt. Zusatzstoffe entnehmen Sie bitte dem Aushang in der Essenausgabe. Änderungen vorbehalten. Öko-Kontrollstelle: DE-ÖKO-006.

Die Menüliene mit dem DGE-Logo entspricht dem "DGE-Qualitätsstandard für die Verpflegung in Kitas" sowie dem "DGE-Qualitätsstandard für die Verpflegung in Schulen" und wurde von der Deutschen Gesellschaft für Ernährung e.V. (DGE) zertifiziert.