

Speiseplan vom 13. Juli bis 17. Juli 2026

Datum Kalenderwoche 29		13.07.2026 Montag	14.07.2026 Dienstag	15.07.2026 Mittwoch	16.07.2026 Donnerstag	17.07.2026 Freitag
Vorspeise/Nachspeise	Vorspeise, Salat oder Nachspeise	Apfel V	Banane V		Knusperjoghurt mit Kekskrümeln F, 19, 20a	Vanillepudding F, 19
	Hauptkomponente	Hausgemachte Kartoffel-Käse-Rolle F, 2, 11, 19, 31	Bolognesesoße von der Bio-Pute X G	Reiberdatschi V	Pilzragout (Champignons) F, 1, 12a	Hausgemachte Geflügelbratwurst (Bio-Fleisch) X G, 12
	Dip, Soße	Schnittlauchsoße F, 19	geriebener Gouda F, 19	Leberkäse mit Apfelmus mit Semmel Ketchup Obst	Schnitzel mit Semmel Ketchup Obst	Tomatenketchup V
	1. Beilage		Bio-Fusilli V, 20a		Bio-Nudeln V, 20a	Kartoffel-Gurkensalat V, 11, 23
	2. Beilage	Kaisergemüse (Karotte, Blumenkohl, Brokkoli) V	gemischter Salat (Gurke, Paprika, Tomate) mit Salatdressing-Essig-Öl V, 23	Nudelsuppe V, 20a	Karottenrohkostsalat V	
 Vegetarisches Menü 2	Hauptkomponente	Cremige Paprika-Tomatensoße X	Asiatisches Gemüse (Bambus, Bohne, Karotte, Paprika, Ananas) V	Hausgemachte Gemüse-Minis F, 11, 19, 20a, 31	Veggi Schnitzel (Erbsenproteinbasis) V, 20a, 23	Linzen in Currysoße V
	Dip, Soße	Maisgemüse V	Currysoße F, 19	Tomatenragout (stückige Tomaten in Soße) V	Kräutersoße F, 19	
	1. Beilage	Bio-Nudeln V, 20a	Bio-Reis V	Bulgur V, 20a	Hausgemachte Bio-Spätzle F, 20a, 31	Bio-Vollkornreis V
	2. Beilage		gemischter Salat (Gurke, Paprika, Tomate) mit Salatdressing Essig-Öl, Topping Sesam V, 23, 24	Birne V	Karottenrohkostsalat V	Blattsalate mit Salatdressing Essig-Öl V, 2, 23
allergenreduziertes Menü (Menü 3)	Hauptkomponente	Paprikasoße, allergenfrei V, 12	Bolognesesoße von der Bio-Pute G	Reiberdatschi V	Pilzragout (Champignons), allergenfrei V, 2, 11, 12	Hausgemachte Geflügelbratwurst (Bio-Fleisch) G, 12
	Kostenfreie Beilage	Bio-Veggi Filata, gerieben, allergenreduziert (enthält Lupine) V, 25	Bio-Veggi Filata, gerieben, allergenreduziert (enthält Lupine) V, 25	Apfelmus V, 2, 11		Tomatenketchup V
	1. Beilage	Reis-Fusilli, allergenfrei V	Nudeln, allergenfrei V		Gnocchi V	Kartoffel-Gurkensalat, allergenreduziert (enthält Senf) V, 11, 23
	2. Beilage		gemischter Salat (Gurke, Paprika, Tomate) mit Salatdressing-Essig-Öl, allergenreduziert (enthält Senf) V, 23	Gemüsebrühe mit Reis und Karotten V	Karottenrohkostsalat 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.

