



Speiseplan vom 20. Juli bis 24. Juli 2026



Datum Kalenderwoche 30		20.07.2026 Montag	21.07.2026 Dienstag	22.07.2026 Mittwoch	23.07.2026 Donnerstag	24.07.2026 Freitag
Vorspeise/Nachspeise Menü 1	Vorspeise, Salat oder Nachspeise	Apfel V	Bananenquark mit Schokosplitter F, 19, 21	Wassermelone V	Erdbeer-Hafer-Milch F, 19	
	Hauptkomponente	Bio-Tomatensoße X V	Kartoffelknödel X V	MSC-Fischstäbchen (Seelachs) X 20a, 27	Carbonarasoße mit Putenschinken X G, 2, 12, 19	Hausgemachter Kaiserschmarrn F, 11, 19, 20a, 31
	Dip, Soße	geriebener Hartkäse F, 19, 31	Bratensoße G	Tomatenketchup V		Apfelmus V, 2, 11
	1. Beilage	Bio-Gabelspaghetti V, 20a		Kartoffelpüree mit Bio-Milch F, 19	Bio-Spaghetti V, 20a	
	2. Beilage	Eisberg-Gurkensalat mit Salatdressing Essig-Öl V, 2, 23	Karottenrohkostsalat V	Gurkensalat mit Joghurt dressing F, 19	Erbsengemüse V	Gemüsebrühe mit Bio-Dinkel-Backerbsen F, 19, 20e
 Vegetarisches Menü 2	Hauptkomponente	Buntes Paprikagemüse	Gebratene Schupfnudeln V, 20a	Blumenkohl V	Cremige Zucchini soße F, 19	Pfannenkäse X F, 6, 19, 31
	Dip, Soße	Sauerrahmdip F, 19, 23		Knoblauch-Joghurt dip F, 19	geriebener Gouda F, 19	Mango-Curry-Dip F, 19, 23
	1. Beilage	Bio-Salzkartoffeln V	Cremiges Weißkraut F, 19	Tomatenreis V	Bio-Vollkornnudeln V, 20a	Bulgursalat V, 20a
	2. Beilage			Gurkensalat mit Joghurt dressing F, 19	Erbsengemüse V	Banane V
allergenreduziertes Menü (Menü 3)	Hauptkomponente	Bio-Tomatensoße V	Kartoffelknödel V	MSC-Seelachsfilet, paniert, allergenreduziert (enthält Fisch) 27	Carbonarasoße, allergenreduziert (enthält Lupine) G, 2, 12, 25	Hausgemachter Kaiserschmarrn, allergenfrei V, 12
	Kostenfreie Beilage	Bio-Veggi Filata, gerieben, allergenreduziert (enthält Lupine) V, 25	Bratensoße G	Tomatenketchup V		Apfelmus V, 2, 11
	1. Beilage	Bio-Reis-Vollkornnudeln, allergenfrei V		Bio-Kartoffelpüree, allergenfrei V, 12	Reis-Fusilli, allergenfrei V	
	2. Beilage	Eisberg-Gurkensalat mit Salatdressing Essig-Öl, allergenreduziert (enthält Senf) V, 2, 23	Karottenrohkostsalat V	Gurkensalat mit Essig-Öl-Dressing V	Erbsengemüse V	Gemüsebrühe mit Reis und Karotten V



DE-ÖKO-006

Die allergenreduzierten Gerichte w  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.