
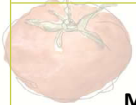

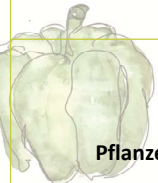




# Speiseplan KW 22

| Datum  | Montag<br>Pfingstmontag<br>25.5.2026 | Dienstag<br>26.5.2026 | Mittwoch<br>27.5.2026   | Donnerstag<br>28.5.2026  | Freitag<br>29.5.2026  |
|--|--------------------------------------|-----------------------|---|--|---|
| Menülinie  |                                      |                       |   |  |   |
| <br>Menü 1 DGE    |                                      |                       | Kartoffeleintopf  | (Veggie) Blumenkohl-Mais-Bratling <sup>C, G, Aa</sup><br>Kräuterdipp <sup>G</sup><br>Tomatensalat <sup>3</sup><br>Ofenkartoffeln | (Veggie) Möhren-Buchweizen-Bratling <sup>Ad, Ae, C, G, Aa</sup><br>Paprikasoße<br>Vollkorn Couscous <sup>Aa</sup><br>Blattsalat<br>Joghurtdressing <sup>G</sup> |
| <br>Menü 2         |                                      |                       | (Fisch) Seelachsfilet gebraten <sup>D, Aa</sup><br>Kräutersoße <sup>G</sup><br>Kartoffeln<br>Gurkensalat <sup>3</sup> | (Geflügel) Putengulasch <sup>G</sup><br>Vollkornreis<br>Blattsalat<br>Öl-Essig-Dressing <sup>3, J</sup>                          |    |
| <br>Pflanzenreich  |                                      |                       |   |  |   |
| <br>Pasta Basic   |                                      |                       |   |  | (Rind) Makkaroni <sup>Aa</sup><br>Hackfleisch-Käsesoße <sup>G</sup><br>Möhren-Apfel-Petersilie-Rohkost  |
| <br>Dessert DGE |                                      |                       | Stracciatellapudding <sup>F, G</sup>  | Birne  | Grießflammerie <sup>G</sup>   |

Die Legende der Zusatzstoffe und Allergene finden Sie auf Seite 2 oder kann im Internet eingesehen werden.

Die Diäten und Sonderkostformen werden von den Menüs abgeleitet. Änderungen vorbehalten

Lebensmittel aus ausschließlich kontrolliert biologischem Anbau:

Rindfleisch, Reis, Getreide, Möhren, Milch, Quark, Joghurt, Vollei, Gewürze, Spaghetti, Penne, Spätzle, Lasagneplatten, Spirelli, Makkaroni, Farfalle

DE-ÖKO-003



Die Menülinie mit dem



Logo entspricht dem „DGE-Qualitätsstandard für die Verpflegung in Kitas und Schulen“ und wurde von der Deutschen Gesellschaft für Ernährung e. V. (DGE) zertifiziert.