



# Speiseplan KW 23

Datum	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag
Menülinie	1.6.2026	2.6.2026	3.6.2026	4.6.2026	5.6.2026
 Menü 1 DGE	(Veggie) Rebional Burrito mit Sojahack, Kidneybohnen, Mais und Tomaten <sup>F, Aa</sup> Paprikadipp	(Veggie) Milchreis <sup>G</sup> heiße Sauerkirschen Gemüse-Rohkoststicks ( Gurke, Paprika, Möhre)	(Veggie) Sonnenblumenkernfrikadelle <sup>1, C, F, Aa, I, J</sup> Gemüsejus <sup>I</sup> Kartoffeln Blattsalat Joghurtdressing <sup>G</sup>	<b>Fronleichnam</b>	
Menü 2	(Veggie) Pizza Margherita <sup>Ac, G, Aa</sup> Gemüsesalat <sup>3</sup>	(Rind) Frikadelle <sup>C, Aa, J</sup> Senf <sup>J</sup> Möhren-Kartoffelstampf <sup>G</sup>	(Fisch) Fisch-Kartoffelstäbchen <sup>2, 4, Ac, C, D, Aa, I</sup> Kartoffelstampf <sup>G</sup> Rahmspinat <sup>G</sup>		
Pflanzenreich					
Pasta Basic					
 Dessert DGE	Karamellpudding <sup>G</sup>	Pflaume	Pancakes <sup>C, G, Aa</sup> Zimt und Zucker		

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.