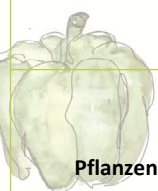




Speiseplan KW 24

Datum	Montag 8.6.2026	Dienstag 9.6.2026	Mittwoch 10.6.2026	Donnerstag 11.6.2026	Freitag 12.6.2026
Menülinie					
 Menü 1 DGE	(Veggie) Kürbiskern- Polentataler Tomatensoße Vollkorn Couscous ^{Aa} Möhren-Apfel-Rohkost ³	(Veggie) Gnocchi ^{Aa} Gemüseragout italienische Art ^{1, 3, I} geriebener Käse ^G Gemüse-Rohkoststicks (Paprika, Möhre, Gurke)		(Veggie) Vegetarische Grünkern- Frikadelle ^{1, 3, Ad, Ae, C, G, I, J} Gemüsejus ^I Kartoffelstampf ^G Sellerie-Apfelrohkost ^I	(Veggie) Balsamico- Linsengemüse ^{1, 3, I} Spätzle ^{Aa} Blattsalat ^G Joghurtdressing ^G
 Menü 2	(Rind) Lasagne Bolognese ^{G, Aa, I} bunter Maissalat ³	(Rind) Gulaschsuppe ^I Gemüse-Rohkoststicks (Möhre, Paprika, Gurke) Brot Beilage ^{Ab, Aa}			
 Pflanzenreich					
 Pasta Basic				(Rind) Spaghetti ^{Aa} Bolognese ^I Blattsalat Cocktaildressing ^{1, 2, C, G, Aa, I, J}	(Veggie) Farfalle ^{Aa} Pesto Rosso Soße ^{3, G, Ha} Blattsalat ^G Joghurtdressing ^G
 Dessert DGE	Vanillepudding ^G	Milchreis ^G Zimt und Zucker		Banane	Pflaume

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

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.

DE-ÖKO-003

