





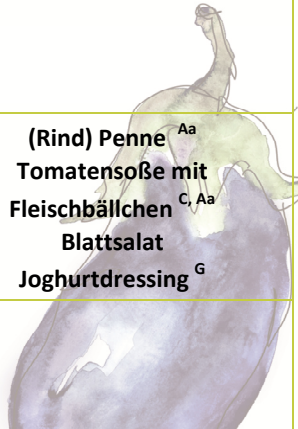


# Speiseplan KW 25

Datum	Montag 15.6.2026	Dienstag 16.6.2026	Mittwoch 17.6.2026	Donnerstag 18.6.2026	Freitag 19.6.2026
<b>Menülinie</b>					
 <b>Menü 1 DGE</b>		<b>(Veggie) Möhreintopf<sup>1</sup></b> Gemüse-Rohkoststicks Brot Beilage <sup>Ab, Aa</sup>	<b>(Veggie) Gemüse-Maultaschen<sup>C</sup></b> G, Aa, I <b>Möhren-Blumenkohl- Brokkoligemüse</b> Käsesoße <sup>1, G, I</sup> Tomaten-Gurken-Paprikasalat <sup>3</sup>	<b>(Veggie) Sesamdrillinge<sup>K</sup></b> Kräuterdipp <sup>G</sup> Gemüse-Rohkoststicks	<b>(Veggie) Kartoffelgratin<sup>G</sup></b> Kürbiskern-Crunch <sup>1, 3, Aa</sup> Gemüsesalat <sup>3</sup>
 <b>Menü 2</b>	<b>(Geflügel) Rebional Currywurst<sup>8, I, J</sup></b> Currysoße <sup>3</sup> Tomatensalat <sup>3</sup> Ofenkartoffeln	<b>(Geflügel) Hähnchengyros</b> Tsatsiki <sup>G</sup> Gemüseries Krautsalat <sup>3</sup>	<b>(Fisch) Penne<sup>Aa</sup></b> Lachs-Soße mit Spinat <sup>Ac, D, G, I, J</sup>		
 <b>Pflanzenreich</b>	<b>(Veggie) Rebional Pflanzenreich</b> Currywurst <sup>F, Aa</sup> Currysoße <sup>3</sup> Tomatensalat <sup>3</sup> Ofenkartoffeln			<b>(Veggie) Apfelpannkuchen rein pflanzlich<sup>Aa</sup></b> Waldbeerensoße Zimt und Zucker	
 <b>Pasta Basic</b>					<b>(Rind) Penne<sup>Aa</sup></b> Tomatensoße mit Fleisbällchen <sup>C, Aa</sup> Blattsalat Joghurdressing <sup>G</sup>
 <b>Dessert DGE</b>	<b>Erdbeer-Joghurtspeise<sup>G</sup></b>	<b>Birne</b>		<b>Pflaume</b>	

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.