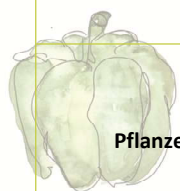
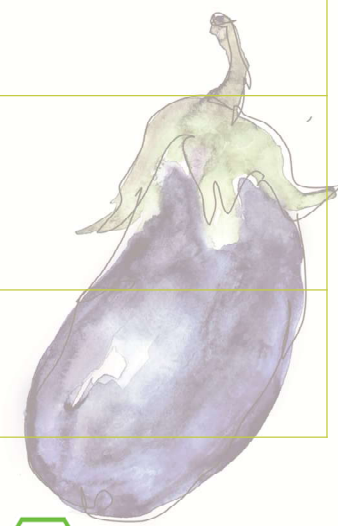


Speiseplan KW 29

Datum	Montag 13.7.2026	Dienstag 14.7.2026	Mittwoch 15.7.2026	Donnerstag 16.7.2026	Freitag 17.7.2026
Menülinie					
 Menü 1 DGE		(Veggie) Gnocchi ^{Aa} Gemüseragout italienische Art ^{1, 3,} ^I geriebener Käse ^G Gemüse-Rohkoststicks (Paprika, Möhre, Gurke)	(Veggie) Rührei ^{C, G} Kartoffelstampf ^G Rahmspinat ^G	(Veggie) Vegetarische Grünkern- Frikadelle ^{1, 3, Ad, Ae, C, G, I, J} Gemüsejus ^I Kartoffelstampf ^G Sellerie-Apfelrohkost ^I	Lunchpakete
 Menü 2		(Rind) Gulaschsuppe ^I Gemüse-Rohkoststicks (Möhre, Paprika, Gurke) Brot Beilage ^{Ab, Aa}	(Fisch) Seelachsfilet im Backteig ^{D,} ^{G, Aa} Joghurtsoße ^G Gurkensalat ³ Kartoffeln		
 Pflanzenreich					
 Pasta Basic				(Rind) Spaghetti ^{Aa} Bolognese ^I Blattsalat Cocktaildressing ^{1, 2, C, G, Aa, I, J}	
 Dessert DGE		Milchreis ^G Zimt und Zucker	Kirsch-Joghurtspeise ^G	Banane	

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 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.

DE-ÖKO-003

