





















# Speiseplan vom 23.06.2025 bis 29.06.2025

	Montag 23.06.2025	Dienstag 24.06.2025	Mittwoch 25.06.2025	Donnerstag 26.06.2025	Freitag 27.06.2025
<b>Vielfalt &amp; Bunt</b>	<b>zwei Hot-Dogs (Geflügel-Wiener)</b> <sup>2,3,8 a,a1</sup> <b>Gewürzgurkenscheiben</b> <b>Röstzwiebeln</b> <sup>a,a1</sup> <b>Tomatenketchup</b> <sup>22</sup> 	<b>Seelachsfiletstücke</b> <sup>a,a1,c,d,g</sup> <b>gebacken</b> <b>Kräutersauce</b> <sup>g,i</sup> <b>buntes Gemüse</b> <sup>1,i</sup> <b>Vollkornreis</b>  	<b>Penne Rigate</b> <sup>a,a1</sup> <b>mit Tomatensauce</b> <b>und Streukäse</b> <sup>g</sup> 	<b>Hühner-Frikassee</b> <b>mit Erbsen und Möhren</b> <sup>g,i</sup> <b>Vollkornreis</b> <sup>BIO</sup> 	<b>Geflügel-Käse Krakauer</b> <sup>1,2,3,8,g</sup> <b>mit Ketchup</b> <sup>2,22</sup> <b>und Kartoffelsalat</b> <sup>1,2,3,9,c,j</sup> 
<b>Vegi &amp; Genuss</b>	<b>zwei vegetarische Hot Dogs</b> <sup>a,a1,c a,a1</sup> <b>Gewürzgurkenscheiben</b> <b>Röstzwiebeln</b> <sup>a,a1</sup> <b>Tomatenketchup</b> <sup>22</sup> 	<b>Ravioli</b> <b>mit Käsefüllung</b> <sup>a,a1,c,g</sup> <b>und bunter Rahmsauce</b> <sup>g,i</sup> 	<b>Vegane Maultaschen</b> <sup>a,a1</sup> <b>mit mediterraner Gemüsesoße</b> <b>Zucchini, Aubergine und Paprika</b> <sup>1</sup> 	<b>3 Eierpfannkuchen</b> <sup>a,a1,c,g</sup> <b>mit Apfelmus</b> <sup>3</sup> <b>und Zimt</b> 	<b>Vegetarische Bratwurst</b> <sup>a,a1,c</sup> <b>mit Ketchup</b> <sup>2,22</sup> <b>und Kartoffelsalat</b> <sup>1,2,3,9,c,j</sup> 
<b>Gesund &amp; Lecker</b>	<b>Vegetarische Moussaka (Kartoffel, Auberginen Zucchini Auflauf)</b> <sup>g</sup> <b>mit Aioli-Quark-Dip</b> <sup>g</sup> 	<b>Paniertes Schollenfilet</b> <sup>a,a1,d</sup> <b>Baked Beans (Sellerie, Tomaten)</b> <sup>a,a1,i</sup> <b>mit Rosmarinkartoffeln</b> 	<b>Linsen-Bolognese ( Erbsen, Tomaten, Möhren )</b> <sup>1</sup> <b>auf Vollkorn-Penne</b> <sup>a,a1</sup> 	<b>Spinatlasagne (Tomaten, Feta-Käse )</b> <sup>3,a,a1,g</sup> 	<b>Champignonrisotto</b> <sup>1,i</sup> 
<b>Nachtsch</b> 	<b>Erdbeeryoghurt</b> <sup>g</sup>	<b>Apfelquark</b> <sup>3,g</sup>	<b>Banane</b>	<b>Kirschquark</b> <sup>g</sup>	<b>Apfel</b>
<b>Rohkost &amp; Salat</b> 	<b>Knabbergemüse (Möhren, Paprika, Gurke) mit Aioli-Quark-Dip</b> <sup>g</sup>	<b>Blattsalate mit Joghurt Dressing</b> <sup>c,g,j</sup>	<b>Gurkensalat mit Dill in Essig und Öl</b> <sup>3,l</sup>	<b>Grill-Nudelsalat (Paprika, Zucchini, Lauch)</b> <sup>a,a1,f,g,i,j</sup>	<b>Knabbergemüse (Gurke, Kohlrabi, Paprika) Kräuterquark</b> <sup>g</sup>

 Lebensmittel aus ausschließlich kontrolliert biologischem Anbau: Nudeln (**Penne, Spirelli, Farfalle & Spaghetti - ebenso in Vollkorn**), Reis (**Langkornreis, Basmatireis und Naturreis**). **DE-ÖKO-070**

Die Angebote/Komponenten mit dem DGE-Logo  entsprechen dem "DGE-Qualitätsstandard für die Verpflegung in Kitas" sowie dem "DGE-Qualitätsstandard für die Verpflegung in Schulen" und wurden von der Deutschen Gesellschaft für Ernährung e.V. (DGE) als eine Mentlinie zertifiziert.

- Würsthülle nicht essbar 2 - Konservierung  
1 - Farbstoff 3 - Antioxidantien

8 - Phosphat 9 - Süßungsmittel

22 - Süßungsmittel  
a - Gluten

a1 - Weizen  
c - Ei

d - Fisch  
f - Soja

g - Milch  
i - Sellerie

j - Senf  
l - Schwefel