













# Speiseplan vom 30.06.2025 bis 06.07.2025

	Montag 30.06.2025	Dienstag 01.07.2025	Mittwoch 02.07.2025	Donnerstag 03.07.2025	Freitag 04.07.2025
<b>Vielfalt &amp; Bunt</b>	Hähnchenschnitzel <sup>a,a1</sup> mit kräftiger Pilzsauce <sup>3,g,i</sup> und Salzkartoffeln 	Schollenfilet in Maispanade <sup>a,a1,d</sup> mit Kräuterquarkdipp <sup>g</sup> Brokkoli und Kartoffelstampf <sup>1,g</sup> 	Tomatensuppe mit Kräutern <sup>i</sup> und Baguettescheiben <sup>a,a1</sup> 	Lauch-Käse-Hack Eintopf <sup>1,g</sup> mit Brötchen <sup>a,a1</sup> 	Putengeschnetzeltes mit Pilzen <sup>3</sup> und Vollkornreis <sup>BIO</sup> 
<b>Vegi &amp; Genuss</b>	Vegetarisches Schnitzel <sup>a,a1,a4,c,f</sup> mit kräftiger Pilzsauce <sup>3,g,i</sup> und Salzkartoffeln 	Erbseintopf (Kartoffeln, Karotten, Sellerie, Lauch) <sup>3,i,l</sup> und Brötchen <sup>a,a1</sup> 	Kaiserschmarrn (ohne Rosinen) mit Apfelmus <sup>3</sup> 	Ofenkartoffel mit Sour Cream <sup>g</sup> Frühlingslauch und Röstzwiebeln <sup>a,a1</sup> 	Frühlingsrolle <sup>a,a1,i</sup> mit Vollkornreis <sup>BIO</sup> Paprika Sour Creme <sup>22,g</sup> 
<b>Gesund &amp; Lecker</b>	Thunfisch <sup>d</sup> Kichererbsen Salat mit Curry-Blumenkohl <sup>3,h,h1,j</sup> Minzjoghurt <sup>g</sup> und Vollkornbrötchen <sup>a,a1,a2,a3,a4,k</sup> 	Kürbis-Süßkartoffel-Suppe <sup>g,i,j</sup> mit Vollkornbrötchen <sup>a,a1,a2,a3,a4,k</sup> 	Asiatisches Curry (Zucchini, Champignons, Tomaten) <sup>a,a1,f,g,j</sup> mit Vollkornreis <sup>BIO</sup> 	gefüllte Süßkartoffel (Kidneybohnen, Mais, Paprika, Tomaten, Lauch) mit Sour Cream <sup>g</sup> 	Auberginen-Bulgur-Gratin <sup>a,a1,i</sup> mit geriebenem Gouda <sup>g</sup> 
<b>Nachtisch</b> 	Milchpudding Vanille, (Becher) <sup>g</sup>	Banane	Joghurt <sup>g</sup> mit Müsli <sup>a,a1,a2,a3,a4</sup>	Apfel	Stracciatellacreme <sup>g</sup>
<b>Rohkost &amp; Salat</b> 	Knabbergemüse (Möhren,Paprika, Gurke) mit Aioli-Dip <sup>g</sup>	Eisbergsalat mit Joghurt Dressing <sup>c,g,j</sup>	Blattsalate mit American Dressing <sup>c,j</sup>	Gurkensalat mit Dill in Essig und Öl <sup>3,l</sup>	Knabbergemüse (Kohlrabi, Paprika, Gurke) Kräuterquark <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 Menülinie zertifiziert.

1 - Farbstoff      22 - Stützmittel      a1 - Weizen      a3 - Gerste      c - Ei      f - Soja      h - Nüsse      i - Sellerie      k - Sesam  
3 - Antioxidantien      a - Gluten      a2 - Roggen      a4 - Hafer      d - Fisch      g - Milch      h1 - Mandeln      j - Senf      l - Schwefel