

























# Speiseplan vom 06.07.2026 bis 12.07.2026

**Sommerferien  
2026**

	Montag 06.07.2026	Dienstag 07.07.2026	Mittwoch 08.07.2026	Donnerstag 09.07.2026	Freitag 10.07.2026
<b>Vielfalt &amp; Bunt</b>	Geflügel Hacksteak <sup>a,a1,a3,c</sup> mit Bratensoße und Brokkoligemüse <sup>i</sup> dazu Röstinchen 	Seelachs Nuggets in Backteig <sup>a,a1,c,d,g</sup> mit buntem Gemüse (Möhren, Brokkoli, Bohnen) <sup>i</sup> und Röstkartoffeln dazu Kräuterquark - Dip <sup>g</sup> 	Bunte Kartoffelsuppe <sup>i</sup> mit Brötchen <sup>a,a1</sup> 	Chili con Carne (Rindfleisch, Kidneybohnen, Mais, Erbsen, Sellerie, und Lauch) <sup>i</sup> mit Reis <sup>BIO</sup> 	Ofenkartoffel mit Frühlingslauch und Röstzwiebeln <sup>a,a1</sup> dazu Sour Cream <sup>g</sup> 
<b>Vegi &amp; Genuss</b>	Vegetarisches Schnitzel <sup>a,a1,a4,c,f</sup> mit Bratensoße mit Brokkoligemüse <sup>i</sup> dazu Röstinchen 	Veganer Backfisch <sup>a,a1,a3,f,g</sup> mit buntem Gemüse (Möhren, Brokkoli, Bohnen) <sup>i</sup> und Röstkartoffeln dazu Kräuterquark - Dip <sup>g</sup> 	Gnocchi <sup>1,a,a1,c</sup> mit Kräutersauce <sup>g,i</sup> und Karottengemüse 	Chili con Carne ( Rindfleisch, Kidneybohnen, Mais, Erbsen, Sellerie, und Lauch) <sup>i</sup> mit Reis <sup>BIO</sup> 	Ofenkartoffel mit Frühlingslauch und Röstzwiebeln <sup>a,a1</sup> dazu Sour Cream <sup>g</sup> 
<b>Gesund &amp; Lecker</b>	Linsen-Bolognese (Erbsen, Tomaten, Möhren) <sup>1</sup> mit Vollkorn-Penne <sup>a,a1</sup>  	Seehecht mit Rahmspinat und Mais <sup>1,g</sup> dazu Dinkel Couscous <sup>a,a1,a5,i</sup>  	Vegetarische Walnuss-Bolognese (Champignons, Möhren, Tomaten) <sup>3,h,h3</sup> auf Spaghetti <sup>a,a1</sup>  	Chili con Carne (Rindfleisch, Kidneybohnen, Mais, Sellerie und Lauch) <sup>i</sup> mit Reis <sup>BIO</sup>  	Ofenkartoffel mit Frühlingslauch und Röstzwiebeln <sup>a,a1</sup> dazu Sour Cream <sup>g</sup>  
<b>Nachtsich</b> 	Birne	Pfirsichquark <sup>g</sup>	Apfel	Erdbeeryoghurt <sup>g</sup>	Banane
<b>Rohkost &amp; Salat</b> 	Nudel-Grillgemüse-Salat <sup>a,a1,f,g,i,j</sup>	Couscous - Salat	Knabbergemüse (Möhren, Paprika, Gurke) mit Kräuterquark - Dip <sup>g</sup>	Eisberg mit American Dressing <sup>c,j</sup>	Cole Slaw <sup>22,3,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 | a4 - Hafer  | c - Ei    | f - Soja  | h - Nüsse     | i - Sellerie |
| 3 - Antioxidantien | a - Gluten       | a3 - Gerste | a5 - Dinkel | d - Fisch | g - Milch | h3 - Walnüsse | j - Senf     |