

Speiseplan Juni 2026

Menülinie 2 - schweinefleischfrei

KW 23	01. Montag:	Italienische Pasta AW mit Schinken-Sahne-Soße (Pute) 2,14,G, danach Salat 1,3,14,G,J,L
	02. Dienstag:	Buntes Kokos-Gemüse-Curry mit Langkornreis, danach Obst
	03. Mittwoch:	Feine Kartoffelpuffer 15,AH,AW,C mit Apfelmark 3, danach Gemüse-Rohkost
	04. Donnerstag:	Feiertag - Fronleichnam
	05. Freitag:	Mildes Chili sin carne mit roten Linsen 14,G,I dazu Dinkelbrötchen AD,AR, danach Pudding 1,14,G
KW 24	08. Montag:	Hähnchen-Möhren-Geschnetzeltes 14,G mit Eier-Spätzle 14,15,AW,C,G, danach Obst
	09. Dienstag:	Kartoffelkloß 2,5,AW,L mit vegetarischer "Bratensoße" 14,G,I, danach Salat 1,3,14,G,J,L
	10. Mittwoch:	Zartes Rindergulasch 14,G mit Nudeln AW, danach Gemüse-Rohkost
	11. Donnerstag:	Bunte Gemüse-Köttbullar 15,C in dunkler Rahmsoße 14,G dazu Reis, danach Früchte-Joghurt 14,G
	12. Freitag:	Geflügel-Bratwurst 8 mit hausgemachtem Kartoffelsalat 1,3,J,L, danach Quarkbällchen 14,15,AW,C,G
KW 25	15. Montag:	Saftiger Nudel-Tomaten-Auflauf mit Mozzarella überbacken 14,AW,G, danach Salat 1,3,14,G,J,L
	16. Dienstag:	Geb. Fischfilet  14,AW,G, D,J mit hausgem. Kartoffelpüree 14,G, danach Obst
	17. Mittwoch:	Vollkorn-Pasta AW mit Bolognesesoße (Rind) 14,G, danach Apfelmark 3
	18. Donnerstag:	Hähnchen-Kebab 14,G,F mit Tomatenreis & hausgem. Gurkenquark 14,G, danach Obst
	19. Freitag:	Feine Spargel-Kartoffel-Suppe 14,G,I mit Dinkelbrötchen AD,AR, danach Vanille-Quark 1,14,G
KW 26	22. Montag:	Paprika-Puten-Gulasch 14,G mit Zartweizen-Ebly AW, danach Obst
	23. Dienstag:	Schmetterlings-Nudeln AW mit Tomaten-Basilikum-Soße 14,G, Joghurt mit Müsli 14,AG,AH,AW,G
	24. Mittwoch:	Feiner Rahmspinat 14,G mit Salzkartoffeln 14,G & Eier-Omelette 12,14,15,C,G
	25. Donnerstag:	Saftige, gratinierte Käsespätzle 14,15,AW,C,G, danach Salat 1,3,14,G,J,L
	26. Freitag:	Hähnchencrossies AW,AG mit hausgem. Kartoffel-Möhren-Püree 14,G, danach Salat 1,3,14,G,J,L
KW 27	29. Montag:	Saftiger Nudel-Hackfleisch-Auflauf (Rind) 14,AW,G, danach Salat 1,3,14,G,J,L
	30. Dienstag:	Seehechtfilet "natur"  in Dill-Rahm 14,G dazu Kartoffeln 14,G, Früchte-Joghurt 14,G

Tägliches Alternativ-Essen:  Italienische Pasta AW mit Tomaten-Basilikum-Soße 14,G, danach Salat 1,3,14,G,J,L

Pfingstferien: 26.05.2026- 05.06.2026

Änderungen vorbehalten!

Unsere Speisen enthalten folgende kennzeichnungspflichtige Inhaltsstoffe & Allergene:

Inhaltsstoffe:

1=natürliche Farbst., 2=natürliche Konservierungsst., 3=Antioxidationsm., 4=Geschmacksverst., 5=geschwefelt, 6=geschwärzt, 7=gewachst, 8=Phosphat, 9=m. Süßungsmittel, 10=m. einer Zuckerart u. Süßungsmittel, 11=Phenylalaninquell, 12=m. Jod salz, 13=m. Nitritpökelsalz, 14=m. Milcheiweiß, 15=Vollei

Allergene:

A=Gluten (AW= Weizen, AD=Dinkel, AH=Hafer, AR = Roggen, AG = Gerste), B=Krebstiere, C=Eier, D=Fisch, E=Erdnüsse, F=Soja, G=Milch & Milchprodukte, H=Schalenfrüchte (HH=Haselnuss, HM=Mandel), I=Sellerie, J = Senf, K=Sesamsamen,

L=Schwefeldioxid und Sulfite in einer Konzentration von mehr als 10mg/kg oder 10mg/l, M=Lupine, N=Weichtiere