

## Speiseplan vom 15.06.2026 bis 19.06.2026 KW25

	Montag 15.06.2026	Dienstag 16.06.2026	Mittwoch 17.06.2026	Donnerstag 18.06.2026	Freitag 19.06.2026
<b>Menü 1</b>	Erbseneintopf mit Bio-Kartoffelwürfeln, Möhren, Sellerie, Lauch und Bio-Leinsamen [SL, GG, WZ / kcal: 54] Eine Scheibe Vollkorntoast [GG, WZ / kcal: 250] 	Kokos-Linsen-Sauce mit Mango, Möhren, Sellerie, Lauch und Sesam [GG, WZ, SL, SM / kcal: 140] Langkornreis [kcal: 101] 	Pasta [GG, WZ / kcal: 117] Rote Bete-Sauce [ML, GG, WZ / 4 / kcal: 23] Blattsalat [kcal: 11] Essig-Öl-Dressing [SE / kcal: 69] 	Nudelgratin mit Tomaten und Mozzarella überbacken [EI, GG, WZ, ML / kcal: 110] Mais "natur" [kcal: 109] 	Gemüseschnitzel [DI, GG, WZ, HF / kcal: 191] Tomatenrahmkartoffeln [GG, WZ, ML / kcal: 68] Gurkenrohkost [kcal: 9] 
<b>Menü 2</b>	Seelachs im Backteig [GG, WZ, FI / kcal: 195] Kartoffelpüree [ML / 2 / kcal: 13] Rahmspinat [ML, GG, WZ / kcal: 67] 	Grüne Bohnen-Kartoffel-Pfanne [kcal: 73] Kräuter-Dip [ML, GG, WZ, EI, SE / kcal: 144] Möhrensalat in Essig-Öl-Dressing [SE / kcal: 48] 	Käse-Nudelreis-Suppe mit Möhren, Sellerie und Lauch [EI, WZ, SL, ML, GG / 12 / kcal: 92] Ein Laugengebäck [GE, RO, ML, SM, GG, WZ / kcal: 301] 	Milchreis [ML / kcal: 91] Aprikosen-Johannisbeer-Kompott "kalt" [kcal: 90] 	Kleine Geflügelklößchen in Aprikosen-Curry-Sauce [EI, SE, GG, WZ, ML / kcal: 60] Vollkorn-Pasta [GG, WZ / kcal: 114] Erbsen "natur" [kcal: 83] 
<b>Dessert 1</b>	Vanillepudding [ML / kcal: 82] 	Frischobst [kcal: 61] 	Erdbeer-Butterkeks-Joghurt [GG, WZ, ML / kcal: 130] 	Möhrensticks [kcal: 32] 	Frischobst [kcal: 61] 

Allergenkennzeichnung nach VO (EU) 1169/2011 enthält: GG Gluten° (WZ Weizen°, RO Roggen°, GE Gerste°, DI Dinkel°, HF Hafer°, KA Kamut°, HY Hybridstämme°), KT Krebstiere°, EI Ei°, FI Fisch°, EN Erdnüsse°, SO Soja°, ML Milch einschließlich Laktose°, SF Schalenfrüchte° (MA Mandel°, HN Haselnuss°, WN Walnuss°, KN Cashewnuss°, PC Pekannuss°, PA Paranuss°, PI Pistazien°, MQ Macadamia- oder Queenslandnuss°), SL Sellerie°, SE Senf°, SM Sesam°, SU Schwefeldioxid und/oder Sulfite°, LU Lupinen°, WT Weichtiere° (°und daraus gewonnene Erzeugnisse). Betriebsbedingt können Spuren enthalten sein. Zusatzstoffkennzeichnung nach LMZDV: 1 „mit Konservierungsstoff“, 2 „mit Antioxidationsmittel“, 3 „mit Geschmacksverstärker“, 4 „mit Süßungsmittel(n)“, 7 „mit (einer) Zuckerart(en) und Süßungsmittel(n)“, 10 „enthält eine Phenylalaninquelle“, 11 „kann bei übermäßigem Verzehr abführend wirken“, 12 „mit Farbstoff“, 14 „gewachst“, 15 „geschwärzt“, 16 „mit Phosphat“, 32 „mit Nitritpökelsalz“, 33 „mit Nitrat“, 34 „mit Nitritpökelsalz und Nitrat“, 53-70 „enthält Tafelsüße auf Grundlage von ...“ (Angabe der Tafelsüße durch Tafelsüße-Aushang).

Kurzfristige Änderungen des Speiseplans vorbehalten. **kcal-Angaben beziehen sich auf die durchschnittlichen Nährwerte pro 100 g und sind als Orientierungshilfe zu verstehen.**

Wir setzen zur Herstellung unserer Speisen Bio-Zutaten ein. Diese sind tagesaktuell im Speiseplan mit „Bio“ gekennzeichnet.

Die Menülinien 1 und 2 mit dem -Logo entsprechen in Verbindung mit dem Dessert 1 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. zertifiziert.

"natur" = naturbelassenes Gemüse, in seinem natürlichen Zustand belassen

	vegetarisch		mit Geflügelfleisch
	mit Rindfleisch		mit Fisch
	Kaltgericht		Aktionsmenü

