

## Speiseplan vom 22.06.2026 bis 26.06.2026 KW26

	Montag 22.06.2026	Dienstag 23.06.2026	Mittwoch 24.06.2026	Donnerstag 25.06.2026	Freitag 26.06.2026
<b>Menü 1</b>	Schwenkkartoffeln [SE / kcal: 91] Paprika-Dip [GG, WZ, EI, SE, ML / kcal: 130] Möhrensalat in Joghurt-Dressing [GG, WZ, EI, SE, ML, SU / 2 / kcal: 55] 	Vollkorn-Pasta [GG, WZ / kcal: 68] Grünes Pesto mit Spinat "kalt" [EI, ML / kcal: 135] Mais "natur" [kcal: 109] 	4 vegetarische Gemüsebällchen (Köttbullar) [EI / kcal: 149] Preiselbeeren-Rahmsauce mit Champignons [SU, ML, GG, WZ / 12 / kcal: 25] Langkornreis [kcal: 101] 	Linteneintopf mit Bio-Kartoffelwürfeln, Möhren, Sellerie, Lauch und Bio-Leinsamen [SL, GG, WZ / kcal: 55] Eine Scheibe Mehrkornbrot [GG, WZ, RO, GE, HF, SM / kcal: 252] 	Ravioli mit Spinat-Käse-Füllung in Tomatensauce [GG, WZ, ML / kcal: 162] Mischsalat mit Endivien, Karotten- und Weißkohlstreifen [kcal: 11] Granatapfel-Dressing [SU, SE / 12 / kcal: 54] 
<b>Menü 2</b>	Spätzle [GG, WZ, EI / kcal: 138] Käsesauce [ML, GG, WZ / kcal: 23] Erbsen "natur" [kcal: 83] 	Zucchini-Hackfleisch-Sauce mit Rinderhackfleisch und Paprika [GG, WZ / kcal: 80] Langkornreis [kcal: 101] 	3 Eierpfannkuchen [GG, WZ, EI, ML / kcal: 189] Vanillesauce mit Mohn "kalt" [ML / kcal: 83] 	Lachswürfel in Kräutersauce [FI, GG, WZ, ML / kcal: 104] Salzkartoffeln [kcal: 73] Gurkensalat [kcal: 9] Dill-Dressing [SE / kcal: 69] 	Vollkornnudel-Brokkoli-Auflauf mit Mozzarella überbacken [EI, GG, WZ, ML / kcal: 144] Rote Bete [4 / kcal: 22] 
<b>Dessert 1</b>	Himbeerquark [ML / 2 / kcal: 106] 	Frischobst [kcal: 61] 	Möhrensticks [kcal: 32] 	Karamellpudding [ML / kcal: 82] 	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

