

Speiseplan vom 29.06.2026 bis 03.07.2026 KW27

	Montag 29.06.2026	Dienstag 30.06.2026	Mittwoch 01.07.2026	Donnerstag 02.07.2026	Freitag 03.07.2026
Menü 1	Gemüsefrikadelle [GG, WZ, EI / kcal: 128] Kartoffelpüree [ML / 2 / kcal: 13] Rahmspinat [ML, GG, WZ / kcal: 67] 	Asia-Pfanne mit Sesamnudeln, Erbsen, Möhren und Sojasauce [GG, WZ, SO, SM / kcal: 139] Süß-saure-Sauce "kalt" [GG, WZ, SE, SU / 7, 2 / kcal: 79] 	Käsesauce mit Paprika und Erbsen [ML, GG, WZ / kcal: 40] Vollkorn-Pasta [GG, WZ / kcal: 114] 	Kokos-Milchreis [ML / kcal: 105] Ananaskompott "kalt" [kcal: 89] 	Rahmkartoffeln [ML, GG, WZ / kcal: 60] Möhren und Mais "natur" [kcal: 68] Blattsalat [kcal: 11] Essig-Öl-Dressing [SE / kcal: 69]
Menü 2	Nudelreis-Suppe mit Rinderhackfleisch, Tomaten, Möhren, Sellerie und Lauch [GG, EI, WZ, ML, SL / kcal: 95] Eine Scheibe Vollkorntoast [GG, WZ / kcal: 250] 	"Chili sin carne" mit Soja-Hack, Mais, Kidneybohnen, Bio-Tomaten, Zwiebeln und Bio-Leinsamen [SE, GG, GE, SO, WZ / kcal: 76] Salzkartoffeln [kcal: 73] 	Kartoffelgratin mit Mozzarella überbacken [ML, EI, GG, WZ / kcal: 109] Chinakohlsalat [kcal: 24] Erdbeer-Dressing [SE / kcal: 53] 	Makkaroni [GG, WZ / kcal: 118] Tomatensauce [GG, WZ / kcal: 32] Blattsalat [kcal: 11] Curry-Joghurt-Dressing [GG, WZ, EI, SE, ML, SU / 2 / kcal: 89] 	Seelachs im Backteig [GG, WZ, FI / kcal: 195] Langkornreis [kcal: 101] Erbsen in Rahmsauce [ML, GG, WZ / kcal: 64]
Dessert 1	Pfirsich-Maracuja-Joghurt [ML / kcal: 76] 	Frischobst [kcal: 61] 	Schokopudding [ML / kcal: 115] 	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

