



SPEISEKARTE | 08.06.– 12.06.2026 | KW 24


	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag
Fit Menü 	Nudelaufauf mit Erbsen und Möhren mit Käse überbacken dazu Toamtensoße ~ Pflaume a1,b,c,h,i,j	Curryhuhn mit Mango und Erbsen dazu Reis ~ Erbeerjoghurt mit Müsli a1,a3,a4,c,f,g1,g2,g3,g4,g5,g6,g7	Gurkensalat ~ Backfisch (Seelachsfilet) mit Röstkartoffeln dazu Remouladensoße 1,9,a1,a2,a3,a4,b,c,d,e,h,j,i	Blumenkohl-Käse Knusperstern auf Wildreismischung dazu Schnittlauchsoße ~ Schokopudding a, b, c, h	Eisbergsalat mit Joghurtdressing ~ Vollornpenne mit Zucchni- Tomatensoße a1,b,c,d,h,j
Kids Menü	Hähnchenschnitzel mit Erbsen & Möhren und Kartoffelstampf dazu Bratensoße ~ Pflaume a, b, c, h	Süßkartoffel- Kokossuppe dazu Baguette ~ Erbeerjoghurt mit Müsli a1,a3,a4,b,c,d,f,g1,g2,g3,g4,g5,g6,	Gurkensalat ~ Drillinge (Kartoffeln) aus der Pfanne mit Kräuterquark c	Rindersaftgulasch mit Paprika dazu Spiralnudeln ~ Schokopudding a1,a3,b,c,d,h,j	Eisbergsalat mit Joghurtdressing ~ Chili con Carne (Rindfleisch) mit Mais, Kidneybohnen dazu Reis c

Zusatzstoffe: 1 = mit Farbstoff, 2 = mit Konservierungsstoffen, 3 = mit Antioxidationsmittel, 5 = geschwefelt, 8 = mit Phosphat, 9 = mit Süßungsmitteln
 Allergene: a = glutenhaltiges Getreide, a1 = Weizen, a2 = Roggen, a3 = Gerste, a4 = Hafer, b = Eier, c = Milch, einschl. Laktose, d = Sellerie, e = Fisch, f = Erdnüsse, g1 = Mandeln, g2 = Haselnüsse, g3 = Walnüsse, g4 = Kaschunüsse, g5 = Pecannüsse, g6 = Paranüsse, g7 = Pistazien, g8 = Macadamianüsse, h = Senf, i = Sesamsamen, j = Soja, k = Sulfur, m = Lupine



Reis und Nudeln (außer Lasagneplatten, Tortellini, Spätzle) verwenden wir ausschließlich in Bio Qualität. Bio Zertifizierung durch DE-ÖKO-039



Die Menülinie mit dem  DGE-Logo entspricht dem "DGE-Qualitätsstandard für die Verpflegung in Kitas" sowie dem "DGE-Qualitätsstandard für die Verpflegung in Schulen" und wurde von der Deutschen Gesellschaft für Ernährung e. V. (DGE) als Menülinie zertifiziert.