



26. Woche vom 22.06. – 26.06.2026

Mit Kennzeichnung der Allergene



Montag

Dienstag

Mittwoch


Donnerstag


Freitag

Menü I

 vegetarische Maultaschen^{GG-W,Ei} in Spinatkäsesoße^{M,Sel} Erdbeerquark^M



 Chili mit roten und weißen Bohnen, Mais, Tomaten, Grünkern^{Sel,GG-D,So,Sen} Ciabatta^{GG-D} Obst



 Rahmsoße mit Erbsen, Möhren^{M,Sel,Sen} Spiralnudeln^{GG-W} Schokopudding^M



 Tomatencremesuppe^{Sel,M} Milchreis^M Zimt-Zucker




 Kräuterquark^{M,Sel} Kartoffeln Möhrenstück Kirschjoghurt^M




Menü II

Seelachshappen in Petersilienpanade^{F,GG-W} Kartoffeln Sahneerbsen^{Sel,M} Bananenjoghurt^M




Rindergeschnetzeltes^{Sel} Reis gedünstetes Gemüse (Möhren, Blumenkohl, grüne Bohnen)^{Sel} Obst



Kartoffeltaschen^M Paprika-Bechamel-Soße^{Sel,M} Eisberg-Radieschen-Salat Mediterranes Essig-Öl-Dressing Vanillepudding^M

Partyfrikadellen^{Ei, GG-W} in Bratensoße^{Sel} Kartoffelpüree^M gedünstete Möhren^{Sel} Obst

Hähnchen Cordonbleu^{GG-W,M,Ei} Bechamelkartoffeln^{M,Sel} gedünsteter Mais^{Sel} Erdbeerquark^M




Menü III

Fruchtiges Hähnchencurry mit Mais und Möhren^{M,Sel,Sen} Reis Bananenjoghurt^M

Bergkäsenocken^{GG-W,Ei,M} in Tomatensoße^{Sel} Mischsalat Rumba Joghurtdressing^{M,Sen} Obst

Hähnchenfilets in Bratensoße^{Sel} Spätzle^{GG-W,Ei} Paprikastück Vanillepudding^M

Vollkornnudeln^{GG-W} Rinderbolognese^{Sel} Gurkenstück Obst



Ferienbeginn

Änderungen bleiben vorbehalten – Guten Appetit!

Ei = Ei
Er = Erdnuss
F = Fisch
K = Krebstiere
L = Lupine
M = Milch
Sel = Sellerie
Sen = Senf
Ses = Sesam

So = Soja
SO2 = Schwefeldioxid
W = Weichtiere
GG-W = Weizengluten
GG-R = Roggengluten
GG-Gerste = Gerstengluten
GG-H = Hafergluten
GG-D = Dinkelgluten
GG-K = Kamutgluten


Sch-Ca = Cashewkerne
Sch-Ha = Haselnuss
Sch-Ma = Mandel
Sch-Mc = Macadamia
Sch-Pa = Paranuss
Sch-Pe = Pekannuss
Sch-Pi = Pistazie
Sch-W = Walnuss
Sch-alle = alle Schalenfrüchte

Hinweis: Aufgrund des Produktionsprozesses können wir nicht ausschließen, dass in unseren Speisen Spuren von allen kennzeichnungspflichtigen Allergenen enthalten sein können.



BIO-Menü: Die mit diesem Zeichen gekennzeichneten Menüs stammen zu 100 % aus biologisch/ökologischen Zutaten.



Die Menüs mit dem -Logo entsprechen 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. (DGE) als eine Menülinie zertifiziert.