



\*die BIO Produktion ist  
zertifiziert durch Grünstempel  
e.V. DE-ÖKO-021

# Speiseplan für die KW 26 / 2026

	<b>Montag, 22.06.2026</b>	<b>Dienstag, 23.06.2026</b>	<b>Mittwoch, 24.06.2026</b>	<b>Donnerstag, 25.06.2026</b>	<b>Freitag, 26.06.2026</b>
<b>Menü I</b>	Rindfleischbällchen <sup>13,13a,15,19,19a,22</sup> Kartoffelgratin mit Käse <sup>15,19,19a</sup> Karotten-Apfel Salat	VEGGI DAY Börek mit Hirtenkäse <sup>13,13a,15,19,19a</sup> Mildes Tzatziki <sup>15,19,19a,22</sup> Bulgursalat <sup>13,13a</sup>	Hühnerfrikassee (Erbsen, Möhren) <sup>3</sup> *BIO Langkornreis	VEGGI DAY Karotten - Ingwer Suppe <sup>24</sup> Vollkornbrötchen <sup>13,13a,13d,13e,18</sup>	Fischstäbchen (MSC Qualität)(Seelachs) <sup>13,13a,16</sup> Zitronen-Soße <sup>22</sup> Bunte Möhren Reismischung (BIO Reis)
<b>Menü II (vegetarisch)</b>	Linsencurry <sup>24</sup> *BIO Jasminreis	*BIO Fusilli <sup>13,13a</sup> Paprika-Frischkäsesoße <sup>2,19,19a</sup> Blattsalat Dressing	Pizza Margherita (Tomate/Gouda) <sup>13,13a,19a</sup> Blattsalat Dressing Sonnenblumenkerne	American Pancake <sup>13,13a,15,19,19a</sup> Blaubeersöße	*BIO Penne <sup>13,13a</sup> Gemüse-Bolognese <sup>21</sup> Geriebener Käse <sup>19a</sup>
<b>Nachspeise</b>	Joghurt Zitrone- Limette <sup>19,19a</sup>	Honigmelone	Schokopudding <sup>19,19a</sup>	Apfel	Kiwi
<b>Gemüsesicks</b>	für alle Menülinien	für alle Menülinien	für alle Menülinien	für alle Menülinien	für alle Menülinien

Enthält Zusatzstoffe: (2) mit Konservierungsstoff; (3) mit Antioxidationsmittel  
Enthält Allergene: (13) Glutenhaltiges Getreide und -erzeugnisse; (13a) Weizen und Weizenerzeugnisse; (13e) Roggen und Roggenerzeugnisse; (13e) Gerste und Gersteerzeugnisse; (15) Eier und -erzeugnisse; (16) Fisch und -erzeugnisse; (18) Soja und -erzeugnisse; (19) Laktose; (19a) Milch und -erzeugnisse; (21) Sellerie und -erzeugnisse; (22) Senf und -erzeugnisse; (24) Schwefeldioxid und Sulfide in einer Konzentration von mehr als 10mg/kg oder 10/mg/l, als SO2 angegeben



\*die BIO Produktion ist  
zertifiziert durch Grünstempel  
e.V. DE-ÖKO-021

# Speiseplan für die KW 27 / 2026

	Montag, 29.06.2026	Dienstag, 30.06.2026	Mittwoch, 01.07.2026	Donnerstag, 02.07.2026	Freitag, 03.07.2026
<b>Menü I</b>	Hähnchengeschnetzeltes mit Erbsen und Paprika <sup>13,13a,18,22</sup> *BIO Basmati Reis	VEGGI DAY Vegane Köttbullar <sup>13,13a,18,21</sup> Jägersoße <sup>13,13a,18,22</sup> Sommergemüse *BIO Kartoffeln	Kartoffelsalat <sup>1,3,5x,15,19,19a,22</sup> mit Geflügelwieners Würstchen <sup>2,3,6</sup> Senf oder Ketchup <sup>9x,22</sup>	Crispy-Fish (MSC Qualität)(Seelachs) <sup>3,13,13a,16</sup> Remoulade <sup>9x,15,19,19a,22</sup> *BIO Kartoffelpüree (frische Kartoffeln) <sup>19,19a</sup> Gurkensalat	VEGGI DAY Buchstabennudelsuppe <sup>13,13a,15,21</sup> Baguette <sup>13,13a</sup>
<b>Menü II (vegetarisch)</b>	französische Tomatenquiche <sup>13,13a,15,19a</sup> Ketchupsoße Bratkartoffeln Feldsalat Balsamico-Dressing	Asia Nudel "Mie Nudeln mit Gemüse" <sup>13,13a,18,24</sup> Süß-saure Soße <sup>2,13,13a,18</sup>	*BIO Penne <sup>13,13a</sup> Tomaten-Frischkäse Soße <sup>19,19a</sup> Geriebener Käse <sup>19a</sup>	vegetarische Sojalarasagne <sup>13,13a,18,19,19a</sup> Gurkensalat	Schupfnudeln <sup>13,13a,15</sup> Apfelkompott <sup>3</sup>
<b>Nachspeise</b>	Griß Pudding <sup>13,13a,19,19a</sup> mit Erdbeersoße	Junior Banane	Apfel	Fruchtdessert <sup>19,19a</sup>	Ananas
<b>Gemüsesticks</b>	für alle Menülinien	für alle Menülinien	für alle Menülinien	für alle Menülinien	für alle Menülinien
Enthält Zusatzstoffe: (1) mit Farbstoff; (2) mit Konservierungsstoff; (3) mit Antioxidationsmittel; (6) mit Phosphat; (5x) mit Süßungsmitteln; (9x) mit Zuckerarten und Süßungsmitteln Enthält Allergene: (13) Glutenhaltiges Getreide und -erzeugnisse; (13a) Weizen und Weizenerzeugnisse; (15) Eier und -erzeugnisse; (16) Fisch und -erzeugnisse; (19) Laktose; (19a) Milch und -erzeugnisse; (21) Sellerie und -erzeugnisse; (22) Senf und -erzeugnisse; (24) Schwefeldioxid und Sulfide in einer Konzentration von mehr als 10mg/kg oder 10mg/l, als SO <sub>2</sub> angegeben					



\*die BIO Produktion ist  
zertifiziert durch Grünstempel  
e.V. DE-ÖKO-021

## Speiseplan für die KW 28 / 2026

	Montag, 06.07.2026	Dienstag, 07.07.2026	Mittwoch, 08.07.2026	Donnerstag, 09.07.2026	Freitag, 10.07.2026
<b>Menü I</b>	VEGGI DAY BIO Vollkornspirellis <sup>13,13a</sup> Tomaten Soße <sup>19a</sup> Geriebener Käse <sup>19a</sup>	Chickensburger zum Selberbasteln <sup>1,13,13a,13e,19,19a,21</sup> Kartoffelwedges <sup>1</sup>	VEGGI DAY Chili sin carne *BIO Basmati Reis	Geflügelcurrywurst Currysoße <sup>24</sup> Erbsengemüse *BIO Kartoffelpüree (frische Kartoffeln) <sup>19a</sup>	Fischfiletmedaille <sup>12,13,13a,16,19,19a</sup> Spinat <sup>19,19a,21</sup> *BIO Kartoffeln
<b>Menü II (vegetarisch)</b>	Kartoffel-Gemüseauflauf <sup>15,19,19a,21</sup> Blattsalat Dressing	Veggieburger zum Selberbasteln <sup>1,13,13a,13f,18,19,19a,21</sup> Kartoffelwedges <sup>1</sup>	Pfannkuchen <sup>13,13a,15,19,19a</sup> Heiße Kirschen	Vegane Bratensoße <sup>13,13a</sup> Currysoße <sup>24</sup> Erbsengemüse BIO Kartoffelpüree (frische Kartoffeln) <sup>19,19a</sup>	Eier Omelette <sup>15,19,19a,21</sup> Frankfurter Grüne Soße <sup>1,13,13a,15,19,19a,22</sup> *BIO Kartoffeln
<b>Nachspeise</b>	Rote Grütze <sup>1,13,13a</sup> mit Vanillesoße <sup>19,19a</sup>	Apfel	Cantaloupemelone <sup>14x</sup>	Blaubeer Quark <sup>19,19a</sup>	Birne
<b>Gemüsesticks</b>	für alle Menülinien	für alle Menülinien	für alle Menülinien	für alle Menülinien	für alle Menülinien

Enthält Zusatzstoffe: (1) mit Farbstoff; (14x) gewachsen

Enthält Allergene: (13) Glutenhaltiges Getreide und -erzeugnisse; (13a) Weizen und Weizenerzeugnisse; (13e) Gerste und Gerstenerzeugnisse; (13f) Hafer und Hafererzeugnisse; (15) Eier und -erzeugnisse; (16) Fisch und -erzeugnisse; (18) Soja und -erzeugnisse; (19) Laktose; (19a) Milch und -erzeugnisse; (21) Sellerie und -erzeugnisse; (22) Senf und -erzeugnisse; (24) Schwefeldioxid und Sulfide in einer Konzentration von mehr als 10mg/kg oder 10/mg/l, als SO<sub>2</sub> angegeben