

Speiseplan vom 23.06.2025 bis 27.06.2025 KW26

	Montag 23.06.2025	Dienstag 24.06.2025	Mittwoch 25.06.2025	Donnerstag 26.06.2025	Freitag 27.06.2025
Menü 1	Vollkorn-Pasta [GG, WZ / kcal: 68] Tomatenpesto "kalt" [ML / 7 / kcal: 119] Fingermöhren "natur" [kcal: 23] 	Linseneintopf mit Bio-Kartoffelwürfeln, Möhren, Sellerie, Lauch und Bio-Leinsamen [SL, GG, WZ / kcal: 56] eine Scheibe Mehrkornbrot [GG, WZ, RO, GE, HF, SM / kcal: 252] 	Pasta [GG, WZ / kcal: 118] Spinat-Käse-Sauce [ML, GG, WZ / 35 / kcal: 25] Blattsalat [kcal: 11] Joghurt-Dressing [GG, WZ, EI, SE, ML, SU / 2 / kcal: 92] 	Ofenkartoffeln [SE / kcal: 91] Sauerrahm-Dip [GG, WZ, EI, SE, ML / kcal: 125] Möhrensalat in Tomaten-Dressing [GG, WZ, EI, SE, ML, SU / 2 / kcal: 55] 	Pizza Margherita mit Tomaten, Kräutern und Mozzarella überbacken [GG, WZ, GE, ML / 2 / kcal: 230] 
Menü 2	Kartoffelgratin mit Mozzarella überbacken [ML, EI, GG, WZ / kcal: 109] Brechbohnen "natur" [kcal: 33] 	Mediterranes Lachs-Gemüseragout mit Bio-Zucchini, Paprika und Zwiebeln [FI, GG, WZ / kcal: 79] Vollkornreis [kcal: 106] 	3 Eierpannkuchen [GG, WZ, EI, ML / kcal: 189] Apfelkompott "kalt" [2 / kcal: 69] 	Rinder-Bolognese mit Tomaten, Möhren, Sellerie, Lauch und Zwiebeln [SL, GG, WZ / kcal: 88] Pasta [GG, WZ / kcal: 118] 	- [kcal: 0]
Pasta-Teller	Pasta [GG, WZ / kcal: 118] Möhrencremesauce [ML, GG, WZ / kcal: 24] Salat mit Dressing [SE, EI, GG, ML, SU / 2 / kcal: 48] 	- [kcal: 0]	Pasta [GG, WZ / kcal: 118] Erbsen in Rahmsauce [ML, GG, WZ / kcal: 64] Salat mit Dressing [SE, EI, GG, ML, SU / 2 / kcal: 48] 	Pasta [GG, WZ / kcal: 118] Tomatensauce [GG, WZ / kcal: 33] Salat mit Dressing [SE, EI, GG, ML, SU / 2 / kcal: 48] 	- [kcal: 0]
Salat-Teller	Bunter gemischter Salatteller [kcal: 0] Topping des Tages [kcal: 0] 	Bunter gemischter Salatteller [kcal: 0] Topping des Tages [kcal: 0] 	Bunter gemischter Salatteller [kcal: 0] Topping des Tages [kcal: 0] 	Bunter gemischter Salatteller [kcal: 0] Topping des Tages [kcal: 0] 	Bunter gemischter Salatteller [kcal: 0] Topping des Tages [kcal: 0] 



Mit Bio-Produkt(en) aus kontrolliert biologischem Anbau (DE-ÖKO-006)

"natur" = naturbelassenes Gemüse, in seinem natürlichen Zustand belassen

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 „geschwärtzt“, 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.

Jedes Menü beinhaltet einen Beilagensalat.

	vegetarisch		mit Geflügelfleisch
	mit Rindfleisch		mit Fisch
	Kaltgericht		Aktionsmenü