











Speiseplan vom 01.06.2026 bis 05.06.2026 KW23

	Montag 01.06.2026	Dienstag 02.06.2026	Mittwoch 03.06.2026	Donnerstag 04.06.2026	Freitag 05.06.2026
Menü 1	Käsesauce mit Paprika und Erbsen [ML, GG, WZ / kcal: 40] Pasta [GG, WZ / kcal: 117] 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] 	Kokos-Milchreis [ML / kcal: 105] Ananaskompott "kalt" [kcal: 89] 	- [kcal: 0]	"Chili sin carne" mit Soja-Hack, Mais, Kidneybohnen, Bio-Tomaten, Zwiebeln und Bio-Leinsamen [SE, GG, GE, SO, WZ / kcal: 76] Vollkorn-Pasta [GG, WZ / kcal: 114] 
Menü 2	Kartoffel-Blumenkohl-Eintopf mit Hähnchenwürfeln, Möhren, Sellerie und Lauch [SL, GG, WZ / kcal: 54] Eine Scheibe Vollkorntoast [GG, WZ / kcal: 250] 	- [kcal: 0]	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] 	- [kcal: 0]	Kartoffelgratin mit Mozzarella überbacken [ML, Ei, GG, WZ / kcal: 109] Chinakohlsalat [kcal: 24] Erdbeer-Dressing [SE / kcal: 53] 
Pasta-Teller	Pasta [GG, WZ / kcal: 117] Mais in Rahmsauce [ML, GG, WZ / kcal: 63] Salat mit Dressing [Ei, GG, WZ, ML, SU, SE / 2 / kcal: 47] 	- [kcal: 0]	Pasta [GG, WZ / kcal: 117] Paprikasauce [GG, WZ / kcal: 39] Salat mit Dressing [Ei, GG, WZ, ML, SU, SE / 2 / kcal: 47] 	- [kcal: 0]	Pasta [GG, WZ / kcal: 117] Zitronensauce [ML, GG, WZ / kcal: 34] Salat mit Dressing [Ei, GG, WZ, ML, SU, SE / 2 / kcal: 47] 







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.

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

Jedes Menü beinhaltet einen Beilagensalat.

	vegetarisch		mit Geflügelfleisch
	mit Rindfleisch		mit Fisch
	Kaltgericht		Aktionsmenü

