

Speiseplan vom 22.06.2026 bis 26.06.2026 KW26

	Montag 22.06.2026	Dienstag 23.06.2026	Mittwoch 24.06.2026	Donnerstag 25.06.2026	Freitag 26.06.2026
Menü 1	Schwenkartoffeln [SE / kcal: 91] Paprika-Dip [GG, WZ, EI, SE, ML / kcal: 130] Möhrensalat in Joghurt-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] 	4 vegetarische Gemüsebällchen (Köttbullar) [EI / kcal: 149] Preiselbeeren-Rahmsauce mit Champignons [SU, ML, GG, WZ / 12 / kcal: 25] Langkornreis [kcal: 101] 	Linseneintopf mit Bio-Kartoffelwürfeln, Möhren, Sellerie, Lauch und Bio-Leinsamen [SL, GG, WZ / kcal: 55] Eine Scheibe Mehrkornbrot [GG, WZ, RO, GE, HF, SM / kcal: 252] 	Ravioli mit Spinat-Käse-Füllung in Tomatensauce [GG, WZ, ML / kcal: 162] Mischsalat mit Endivien, Karotten- und Weißkohlstreifen [kcal: 11] Granatapfel-Dressing [SU, SE / 12 / kcal: 54]
Menü 2	Spätzle [GG, WZ, EI / kcal: 138] Käsesauce [ML, GG, WZ / kcal: 33] Erbsen "natur" [kcal: 83] 	- [kcal: 0]	3 Eierpfannkuchen [GG, WZ, EI, ML / kcal: 189] Vanillesauce mit Mohn "kalt" [ML / kcal: 83] 	Lachswürfel in Kräutersauce [FI, GG, WZ, ML / kcal: 104] Salzkartoffeln [kcal: 73] Gurkensalat [kcal: 9] Dill-Dressing [SE / kcal: 69] 	Vollkornnudel-Brokkoli-Auflauf mit Mozzarella überbacken [EI, GG, WZ, ML / kcal: 144] Rote Bete [4 / kcal: 22]
Pasta-Teller	Pasta [GG, WZ / kcal: 117] Süß-saure Sauce [GG, WZ, SE, SU / 2, 7 / kcal: 79] Salat mit Dressing [EI, GG, WZ, ML, SU, SE / 2 / kcal: 47] 	- [kcal: 0]	Pasta [GG, WZ / kcal: 117] Basilikum-Rahmsauce [ML, GG, WZ / kcal: 30] Salat mit Dressing [EI, GG, WZ, ML, SU, SE / 2 / kcal: 47] 	Pasta [GG, WZ / kcal: 117] Thunfisch-Tomaten-Sauce [FI, GG, WZ / kcal: 65] Salat mit Dressing [EI, GG, WZ, ML, SU, SE / 2 / kcal: 47] 	Pasta [GG, WZ / kcal: 117] Tomatencurrysauce [SE, GG, WZ / 7 / kcal: 35] 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

