

Speiseplan vom 30.06.2025 bis 04.07.2025 KW27



	Montag 30.06.2025	Dienstag 01.07.2025	Mittwoch 02.07.2025	Donnerstag 03.07.2025	Freitag 04.07.2025
Menü 1	Linsen-Curry mit roten Linsen, Kartoffelwürfeln, Paprika, Zwiebeln und Bio-Sonnenblumenkernen [ML, GG, WZ, SE / kcal: 123] Vollkornreis [kcal: 106] 	Grüne Spinat-Tortellini mit Karotten-Tomaten-Füllung in Käsesauce [ML, GG, WZ / 35, 7 / kcal: 185] Maissalat in Essig-Öl-Dressing [SE / kcal: 73] 	Milchreis [ML / kcal: 91] Früchtekompott mit Apfelwürfeln, Johannisbeeren und Granatapfelsaft "kalt" [2 / kcal: 60] 	Nudel-Brokkoli-Auflauf mit Mozzarella überbacken [GG, WZ, ML, EI / kcal: 201] Fingeröhren "natur" [kcal: 23] 	Pizza Margherita mit Tomaten, Kräutern und Mozzarella überbacken [GG, WZ, GE, ML / 2 / kcal: 230] Salat mit Dressing [SE, EI, GG, ML, SU / 2 / kcal: 48]
Menü 2	Soja-Bolognese mit Soja-Hack, Bio-Tomaten, Kidneybohnen, Möhren, Sellerie und Lauch [SL, GG, GE, SO, WZ / kcal: 57] Pasta [GG, WZ / kcal: 118] 	Kartoffel-Eintopf mit Möhren, Sellerie und Lauch [SL, GG, WZ / kcal: 36] eine Scheibe Vollkorntoast [GG, WZ / kcal: 250] 	Hähnchengeschnetzeltes mit Champignons in brauner Rahmsauce [ML, SU, GG, WZ / 12 / kcal: 39] Langkornreis [kcal: 101] 	Seelachs im Backteig [GG, WZ, FI / kcal: 195] Kartoffelpüree [ML / 2 / kcal: 13] Blattsalat [kcal: 11] Joghurt-Dill-Dressing [GG, WZ, EI, SE, ML, SU / 2 / kcal: 92] 	- [kcal: 0]
Pasta-Teller	Pasta [GG, WZ / kcal: 118] Basilikum-Rahmsauce [ML, GG, WZ / kcal: 27] Salat mit Dressing [SE, EI, GG, ML, SU / 2 / kcal: 48] 	- [kcal: 0]	Pasta [GG, WZ / kcal: 118] Mais-Lauch-Rahmsauce [ML, GG, WZ / kcal: 54] Salat mit Dressing [SE, EI, GG, ML, SU / 2 / kcal: 48] 	Pasta [GG, WZ / kcal: 118] Paprikasauce [GG, WZ / kcal: 44] 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 „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.

Jedes Menü beinhaltet einen Beilagensalat.

	vegetarisch		mit Geflügelfleisch
	mit Rindfleisch		mit Fisch
	Kaltgericht		Aktionsmenü

