

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
Menü I	Hähnchengeschnetzeltes mit Erbsen und Paprika ^{13,13a,18,22} *BIO Basmati Reis	VEGGI DAY Vegane Köttbullar ^{13,13a,18,21} Jägersoße ^{13,13a,18,22} Sommergemüse *BIO Kartoffeln	Kartoffelsalat ^{1,3,5x,15,19,19a,22} mit Geflügelwiener Würstchen ^{2,3,6} Senf oder Ketchup ^{9x,22}	Crispy-Fish (MSC Qualität)(Seelachs) ^{3,13,13a,16} Remoulade ^{9x,15,19,19a,22} *BIO Kartoffelpüree (frische Kartoffeln) ^{19,19a} Gurkensalat	VEGGI DAY Buchstabennudelsuppe ^{13,13a,15,21} Baguette ^{13,13a}
Menü II (vegetarisch)	französische Tomatenquiche ^{13,13a,15,19a} Ketchupsoße Bratkartoffeln Feldsalat Balsamico-Dressing	Asia Nudel "Mie Nudeln mit Gemüse" ^{13,13a,18,24} Süß-saure Soße ^{2,13,13a,18}	*BIO Penne ^{13,13a} Tomaten-Frischkäse Soße ^{19,19a} Geriebener Käse ^{19a}	vegetarische Sojallasagne ^{13,13a,18,19,19a} Gurkensalat	Schupfnudeln ^{13,13a,15} Apfelkompott ³
Nachspeise	Grieß Pudding ^{13,13a,19,19a} mit Erdbeersoße	Junior Banane	Apfel	Fruchtdessert ^{19,19a}	Ananas
Gemügesticks	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; (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 10mg/l, als SO2 angegeben

HOTLINE: 040 53 79 777 40 Mo. bis Do. 08:00 - 16:00 Uhr und Fr 08:00 - 15:30 Uhr

Änderungen vorbehalten



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