





















MW	23	Menü 1 DGE -Menülinie	Menü 2 Vegetarisch	Menü 3 Die Aktionswoche (Vegane-Speiseplan)
Montag	01.06.2026	 BIO-Vollkorn-Penne <sup>a1</sup> mit BIO-Linsenbolognese <sup>g</sup> und Parmesankäse <sup>g</sup> dazu Rohkost aus BIO-Karotten 	Vegane Currywurst <sup>11f</sup> in Curryketchup-sauce <sup>i</sup> mit Kartoffelpüree aus BIO-Kartoffeln <sup>g</sup> 	"Quinoa-Mix Cranberry" Quinoa-Mischung mit gegartem Couscous, Brokkoli <sup>a1</sup> 
Dessert		Obst der Saison	Obst der Saison	Obst der Saison
Dienstag	02.06.2026	 MSC Pazifisches Kabeljau-Loin <sup>d</sup> auf Zitronen Sauce <sup>g</sup> mit BIO-Vollkorn-Reis dazu BIO-Gurkensalat mit Essig & Öl <sup>j</sup> 	Veggie Schnitte paniert <sup>a1,f</sup> mit Dillsauce <sup>g</sup> mit Zucchini-scheiben - Mix <sup>g</sup> und BIO-Vollkorn Spiralen <sup>a1</sup> 	Vegane Vischstäbchen <sup>a1</sup> mit Joghurt-Soja-Dip <sup>f</sup> und Kartoffel Wedges und Blattspinat 
Dessert		BIO-Naturjoghurt <sup>g</sup> mit Banane	BIO-Naturjoghurt <sup>g</sup> mit Banane	BIO-Naturjoghurt <sup>g</sup> mit Banane
Mittwoch	03.06.2026	 Gemüseintopf mit BIO-(Karotten, Lauch, Sellerie & Erbsen) und Grießklößchen <sup>a1,c,g</sup> dazu BIO-Farmerbrötchen <sup>a1,a2,a3,k</sup> 	Cremigen Kartoffelsuppe <sup>g,i,l</sup> aus BIO-Kartoffeln mit Feldsalat mit einer leichten Essig-Öl-Vinaigrette dazu BIO-Laugenbrötchen <sup>a1,a3</sup> 	Weißer Bohneneintopf mit BIO-Karotten, Sellerie, Paprika dazu BIO-Laugenbrötchen <sup>a1,a3</sup> 
Dessert		Obst der Saison	Obst der Saison	Obst der Saison
Donnerstag	04.06.2026	<h1>Fronleichnam</h1>		
Freitag	05.06.2026	 Valess-Käseschnitzel <sup>a1,a4,c,g</sup> auf Remouladensauce <sup>1,g,j</sup> mit BIO-Spätzle <sup>a1,c</sup> dazu BIO-Knabbergurken 	Spinat-Käse-Knödel <sup>a1,g</sup> mit Tomatensauce <sup>i</sup> und BIO-Karottensticks 	Trivelli-Nudeln <sup>a1</sup> mit Tomatensauce <sup>i,j</sup> und Gurkenscheiben aus BIO-Gurken 
Dessert		Obstsalat mit Äpfeln, Trauben & Birnen	Obstsalat mit Äpfeln, Trauben & Birnen	Obstsalat mit Äpfeln, Trauben & Birnen

Änderungen bleiben vorbehalten "Guten Appetit !"

  Zertifiziert und kontrolliert durch DE-ÖKO-007  
 Kontrollnummer: DE-HE-007-17047-B


 Die Menülinie mit dem  "DGE"-Logo entspricht dem „DGE-Qualitätsstandard für die Verpflegung in Kitas“ sowie dem „DGE-Qualitätsstandard für die Verpflegung in Schulen“ und wurde von der Deutschen Gesellschaft für Ernährung e.V. (DGE) als eine Menülinie zertifiziert.

**Zusatzstoffe:**

1 mit Farbstoff 2 mit Konservierungsstoff, 3 gepökelt, 4 Nitrat, 5 mit Antioxidationsmittel, 6 mit Geschmacksverstärker, 7 geschwefelt, 8 geschwärzt, 9 gewachst, 10 mit Phosphat, 11 mit Süßungsmitteln, [d.h. 11a (Saccharin), 11b (Cyclamat), 11c (Aspartam/Phenylalaninquelle), 11d (Acesulfam)] 12 gentechnisch verändert

**Allergenkennzeichnung:**

a Glutenhaltiges Getreide [d.h. a1 (Weizen), a2 (Roggen), a3 (Gerste), a4 (Hafer), a5 (Dinkel)] sowie daraus hergestellte Erzeugnisse | b Krebstiere und Krebserzeugnisse | c Eier und Eierzeugnisse | d Fisch und Fischerzeugnisse | e Erdnüsse und Erdnusserzeugnisse | f Soja und Sojaerzeugnisse | g Milch und Milcherzeugnisse (einschl. Laktose) | h Schalenfrüchte [d.h. h1 (Mandel), h2 (Haselnuss), h3 (Walnuss), h4 (Kaschunuss), h5 (Pecannuss), h6 (Paranuss), h7 (Pistazie), h8 (Macadamianuss) sowie daraus hergestellte Erzeugnisse] | i Sellerie und Sellerieerzeugnisse | j Senf und Senferzeugnisse | k Sesamsamen und Sesamsamenerzeugnisse | l Schwefeldioxid und Sulfide (bei einer Konzentration von min. 10 mg/kg oder Liter) | m Süßlupinen und Süßlupinenerzeugnisse | n Weichtiere (Mollusken, Schnecken, Tintenfische, Muscheln und Austern) und Weichtiererzeugnisse

 Menüs mit Rindfleisch

 Menüs mit Geflügelfleisch

 Menüs mit Fisch

 Menüs mit Schwein

 Vegetarisches Menü

 Veganes Menü

 geeignet für glutenfrei

 geeignet für laktosefrei