



KW	24	Menü 1 DGE -Menülinie	Menü 2 Vegetarisch	Menü 3 Die Aktionswoche (Regionaler Speiseplan)
Montag	08.06.2026	 BIO-Vollkorn-Penne ^{a1} mit Spinat-Erdnuss Sauce ^{e,g} und Rohkostsalat aus BIO-Karotten & Apfel 	Gemüsebällchen ^c auf Senfsauce ^{g,j} mit BIO-Vollkornreis und Kohlrabisticks 	Semmelknödel ^{a1,c,g} in Rahmsauce ^g dazu Gurkensticks 
Dessert		Obst der Saison	Obst der Saison	Obst der Saison
Dienstag	09.06.2026	 Putengulasch mit Rösti-Taler und Kaisergemüse 	Plant-Based Schnitzel „Wiener Art“ ^{a1} in Kräuter-Sauce ^{a1,g} mit BIO-Langkornreis und Pariser Karotten 	Bayerischer Geflügel Leberkläse mit Ketchup und Kartoffelsalat (Essig & Öl) aus BIO-Kartoffeln 
Dessert		Milchreis ^g	Milchreis ^g mit Zimt & Zucker	Milchreis ^g mit Zimt & Zucker
Mittwoch	10.06.2026	 Chili sin Carne ^{i,j} (Kidneybohnen, Paprika, BIO-Gemüsemais, BIO-Linsen) mit BIO-Vollkornreis und Sour Cream ^g 	Buchstabensuppe mit Kaisergemüse (BIO-Karotten, BIO-Blumenkohl & Brokkoli) in Gemüsebrühe ^{a1,c,i} und BIO-Weizenbrötchen ^{a1} 	Kartoffelsuppe ^g aus BIO-Kartoffel dazu Mehrkornbrötchen ^{a1,a3,a4,a5,k} 
Dessert		Obst der Saison	Obst der Saison	Obst der Saison
Donnerstag	11.06.2026	 MSC Alaska Seelachsfilet Crispy ^{a1,d} mit Joghurt-Dip aus BIO-Joghurt ^g mit BIO-Vollkorn Spiralen ^{a1} und Karottengemüse 	Gemüse-Knusperbagel ^{a1} mit Tomatensauce ⁱ und BIO-Vollkorn Spiralen ^{a1} dazu Krautsalat 	Schweinelachsschnitzel ^{a1,c} auf Rahmsauce ^g mit Kartoffelpüree aus BIO-Kartoffeln ^g und Pariser Karotten 
Dessert		Quarkspeise aus BIO-Quark mit Bananenpüree ^g	Quarkspeise aus BIO-Quark mit Bananenpüree ^g	Quarkspeise aus BIO-Quark mit Bananenpüree ^g
Freitag	12.06.2026	 BIO-Bulgur ^{a1} mit Kräuter-Sauce ^{a1,g} und BIO-Falafel Bällchen ^{a1} dazu Gurkensalat mit Joghurt und Dill ^g 	Karotten-Sesam-Knusperschnitzel ^{a1,k} auf Remouladensauce ^{1,g,j} mit Kartoffelpüree aus BIO-Kartoffeln ^g dazu BIO-Gurkensalat mit Essig und Öl 	Köstliche Käsespätzle ^{a1,c,d} mit Gouda überbacken und Sahnsauce dazu Röstzwiebeln ^{a1} 
Dessert		Obst der Saison	Obst der Saison	Obst der Saison

Änderungen bleiben vorbehalten "Guten Appetit !"


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

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 Süßlupinerzeugnisse | 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