



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

Speiseplan für die KW 25 / 2026

	Montag, 15.06.2026	Dienstag, 16.06.2026	Mittwoch, 17.06.2026	Donnerstag, 18.06.2026	Freitag, 19.06.2026
Menü I	Putenknusperschnitzel 13,13a Jägersoße 13,13a,18,22 Leipziger Allerlei (Erbsen,Karotten,Spargelabschnitte) *BIO Kartoffeln	VEGGI DAY *BIO Fusilli 13,13a Brokkoli-Frischkäsesoße 19,19a,21 Geriebener Käse 19a	Hamburger Brötchen 13,13a Hamburger vom Rind eingelegte Gurken 9x Käse 19a Röstzwiebeln 13,13a Mischsalat Gitterkartoffeln 13,13a Mayonnaise 1,19,19a Ketchup 21	VEGGI DAY Rührei 15,19,19a,21 Rahmspinat 19,19a,21 *BIO Kartoffeln	Backfischtrapez (MSC Qualität)(Seelachs) 13,13a,16 Zitronen-Soße 19,19a,21,22 Bunte Karotten *BIO Basmati Reis
Menü II (vegetarisch)	Maultaschenauflauf mit Kirschtomaten 13,13a,15,19,19a,21	Kartoffelspalten (frische Kartoffeln aus dem Ofen) Tomatenquark 19,19a Tomaten Salat 3,24	Hamburger Brötchen 13,13a Veggy Burger 13,13a eingelegte Gurken 9x Käse 19a Röstzwiebeln 13,13a Mischsalat Gitterkartoffeln 13,13a Mayonnaise 1,19,19a Ketchup 21	Kartoffelpuffer Apfelmus 3	Kartoffel-Möhren Eintopf 21 Kaiserbrötchen 13,13a
Nachspeise	Milchreis Dessert 19,19a	Apfel	Quarkbällchen 13,13a,15,19,19a	Wassermelone 14x	Kiwi
Gemügesticks	für alle Menülinien	für alle Menülinien	für alle Menülinien	für alle Menülinien	für alle Menülinien

Enthält Zusatzstoffe: (1) mit Farbstoff; (3) mit Antioxidationsmittel; (9x) mit Zuckerarten und Süßungsmitteln; (14x) gewachst

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 10/mg/l, als SO2 angegeben