



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

# Speiseplan für die KW 26 / 2026

	<b>Montag, 22.06.2026</b>	<b>Dienstag, 23.06.2026</b>	<b>Mittwoch, 24.06.2026</b>	<b>Donnerstag, 25.06.2026</b>	<b>Freitag, 26.06.2026</b>
<b>Menü I</b>	Rindfleischbällchen 13,13a,15,19,19a,22 Kartoffelgratin mit Käse 15,19,19a Karotten-Apfel Salat	VEGGI DAY Börek mit Hirtenkäse 13,13a,15,19,19a Mildes Tzatziki 15,19,19a,22 Bulgursalat 13,13a	Hühnerfrikassee (Erbsen, Möhren) <sup>3</sup> *BIO Langkornreis	VEGGI DAY Karotten - Ingwer Suppe <sup>24</sup> Vollkornbrötchen 13,13a,13d,13e,18	Fischstäbchen (MSC Qualität)(Seelachs) 13,13a,16 Zitronen-Soße <sup>22</sup> Bunte Möhren Reismischung (BIO Reis)
<b>Menü II (vegetarisch)</b>	Linsencurry <sup>24</sup> *BIO Jasminreis	*BIO Fusilli 13,13a Paprika-Frischkäsesoße 2,19,19a Blattsalat Dressing	Pizza Margherita (Tomate/Gouda) 13,13a,19a Blattsalat Dressing Sonnenblumenkerne	American Pancake 13,13a,15,19,19a Blaubeersoße	*BIO Penne 13,13a Gemüse-Bolognese <sup>21</sup> Geriebener Käse <sup>19a</sup>
<b>Nachspeise</b>	Joghurt Zitrone- Limette 19,19a	Honigmelone	Schokopudding <sup>19,19a</sup>	Apfel	Kiwi
<b>Gemügesticks</b>	für alle Menülinien	für alle Menülinien	für alle Menülinien	für alle Menülinien	für alle Menülinien

Enthält Zusatzstoffe: (2) mit Konservierungsstoff; (3) mit Antioxidationsmittel

Enthält Allergene: (13) Glutenhaltiges Getreide und -erzeugnisse; (13a) Weizen und Weizenerzeugnisse; (13d) Roggen und Roggenerzeugnisse; (13e) Gerste und Gersteerzeugnisse; (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