

Speiseplan für die 23. Kalenderwoche

	Mo 01.06.2026	Di 02.06.2026	Mi 03.06.2026	Do 04.06.2026	Fr 05.06.2026	Sa 06.06.2026	So 07.06.2026
Menü 1	BIO- Ravioli mit Käsefüllung(13,15,Wz), Tomatensoße(14) und Reibkäse(13) ***nach DGE*** BIO-ÖKO-013	Heringsfilet mit Apfel und Joghurtsoße(10,13,16,17), Kartoffeln ***nach DGE***	Erbseintopf mit Kartoffeln, Sellerie, Karotten, Lauch(14) mit 1 Scheibe Vollkornbrot(15,Wz,Ge, Hf,Ro) ***nach DGE***		3 Stk. Cevapcici vom Rind(10,15,16,WZ) mit mildem Zaziki(10,13,16) und Vollkornreis		
Menü 1 veg.		1 Stk. Omelette(10,13,15,Wz) mit Rahmspinat(13) und Kartoffeln			4 Stk. Veg. Hack-Bällchen(10,12,14,15,WZ) mit mildem Zaziki(10,13,16) und Vollkornreis ***nach DGE***		
Menü 2	Pizza Margherita(13,15,Wz)	Roter Linseneintopf mit Paprika und Möhre (14) und 1 Stk. Brötchen(15,Wz)	Kaiserschmarrn(3,10,13,15,WZ) mit Apfelmus(2)		BIO-Spirelli(15,Wz) mit Tomaten-MozzarellaSoße(14) BIO-ÖKO-013		
Salat	Möhrensalat mit Apfel(3) ***nach DGE***	Eisbergsalat mit Joghurt Dressing(10,13,16)	1 Stk. Snackgurke		Rote Betesalat mit Apfel(3) ***nach DGE***		
Dessert	Dessertbecher(13,15,Wz)	Frische Obstauswahl ***nach DGE***	Wackelpudding Waldmeister und Himbeergeschmack(8)		Frische Obstauswahl		

Speiseplan

für die 23. Kalenderwoche

	Mo 01.06.2026	Di 02.06.2026	Mi 03.06.2026	Do 04.06.2026	Fr 05.06.2026	Sa 06.06.2026	So 07.06.2026
Dessert Mehrweg GN- Einsatz	Naturjoghurt(13) im GN- Einsatz		Hausgemachter Mandarinenquark(13) im GN- Einsatz		BIO- Schokoladenpudding im GN- Einsatz BIO-ÖKO-013		
Obst	Kiwi	Obst der Saison	Melone im ganzen ***nach DGE*** Honig- oder Galiamelone ca. 10 Portionen eine Melone		Apfel rot		
Lactose & Glutenfrei	Nudeln mit Tomatensoße(14)	1Stk. Seelachsfilet "Natur" mit Rahmspinat(13) und Kartoffeln	Erbseintopf mit Kartoffeln, Sellerie, Karotten, Lauch(14) mit 1Stk. Reisbrot(23)		4 Stk. Veg. Bällchen(10) mit mildem Zaziki(13) und Vollkornreis		
Dessert Lactose & Glutenfrei	Fruchtjoghurt Lactosefrei(13)	Obst der Saison	Soja- Dessert Karamell		Apfel rot		