

## Speiseplan

### für die 25. Kalenderwoche

	Mo 15.06.2026	Di 16.06.2026	Mi 17.06.2026	Do 18.06.2026	Fr 19.06.2026	Sa 20.06.2026	So 21.06.2026
Menü 1	Tortellini vegetarisch mit Spinatfüllung(10,13,15,Wz) und Tomaten-Ricottasoße(13,14) ***nach DGE***	1Stk. Hähnchenschnitzel(15,Wz) mit Paprikarahmsoße(13,14) und Vollkornreis	3 Stk. Seelachs-Fischfiguren paniert(15,17,Wz) mit Kartoffelpüree(13) und Zitronenmayonnaise(10,13,16) ***nach DGE***	1Stk. Geflügelfrikadelle(14,15,Wz,Ge) mit Bratensoße(12,14), Möhrengemüse und Kartoffeln	Linsensuppe(14) mit Kartoffelwürfel und 1Scheibe Vollkornbrot(15,Wz,Ge,Hf,Ro) ***nach DGE***		
Menü 1 veg.		1Stk. veggi Schnitzel(10,13,15,Wz,Hf) mit Paprikarahmsoße(13,14) und Vollkornreis	4Stk. Gemüsenuggets paniert(10,13,14,15,Wz) mit Kartoffelpüree(13) und Zitronenmayonnaise(10,13,16)	Vegetarisches Geschnetzeltes in Bratensoße(10,12,13,14,15,Wz,Hf), Möhrengemüse und Kartoffeln ***nach DGE***			
Menü 2	Milchreis(13) mit Zimt & Zucker	Kleine Kartoffeln mit Kräuterquark(13), Eisbergsalat mit grünem Dressing(16) ***nach DGE***	Pizza Margherita(13,15,Wz)	Veggi Dönerfleisch(10,11,12,13,14,15,16,Wz), Eisbergsalat mit Tomate und Gurke mit Joghurdip(13) und Pitabrot(15,Wz)	Eier- Spätzle(10,15,Wz) mit Schmelzkäsesoße(8,13), Römersalat mit Möhre und Mais und Joghurt Dressing(13)		
Salat	Endiviensalat mit Paprika, Honig-Senfdressing(10,16) ***nach DGE***	Eisbergsalat mit grünem Dressing(16)	Tomatensalat mit Petersilie(16) ***nach DGE***	Dönermixsalat mit Eisberg, Tomate und Gurke, American Dressing(1,2,13,14,16)	Römersalat mit Möhre und Mais und Joghurt Dressing(13)		
Dessert	Buttermilch-Dessert im Becher(13)	Frische Obstauswahl ***nach DGE***	Pudding mit Schokoladengeschmack(13) im Becher	Frische Obstauswahl ***nach DGE***	Blechkuchen(1,3,10,13,15,18,20,WZ,HS,MA,WA)		

## Speiseplan

### für die 25. Kalenderwoche

	Mo 15.06.2026	Di 16.06.2026	Mi 17.06.2026	Do 18.06.2026	Fr 19.06.2026	Sa 20.06.2026	So 21.06.2026
Dessert Mehrweg GN- Einsatz	Naturjoghurt(13) im GN- Einsatz		Hausgemachter Kirschquark(13) im GN- Einsatz		BIO- Vanillepudding im GN- Einsatz  BIO-ÖKO-013		
Obst	Apfel grün	Obst der Saison	Melone im ganzen Honig- oder Galiamelone ca. 10 Portionen eine Melone	Obst der Saison	Apfel rot ***nach DGE***		
Lactose & Glutenfrei	Nudeln mit Tomatensoße(14)	1Stk. Geflügelbratwurst mit Papikarahmsoße(13,14 ) und Vollkornreis	1Stk. Seelachsfilet "Natur" mit Kartoffelpüree(13) und Broccoligemüse	1Stk. Hähnchenbrust "Natur" mit Bratensoße(12,14), Möhrengemüse und Kartoffeln	Linsensuppe(14) mit Kartoffelwürfel und 1 Stk. Reisbrot(23)		
Dessert Lactose & Glutenfrei	Fruchtjoghurt Lactosefrei(13)	Obst der Saison	Soja- Dessert Schokolade	Obst der Saison	Apfel rot		