

Speiseplan

01.06.2026 – 05.06.2026



MITTAGESSEN

VESPER

	MITTAGESSEN	VESPER
Montag	BIO-Vollkornspirelli (a1,a2) mit Spinat-Käse-Soße (g) Frisches Obst	Knuspermüsli (a1,a2,a3,a4) & Cornflakes (a3) dazu Milch (g) / Naturjoghurt (g) Frisches Gemüse
Dienstag	Rote-Bete-Puffer (a,i,j) mit Cous Cous (a1) & Schnittlauchsoße (i) Fruchtjoghurt (g)	Weißbrot (a1) mit Butter (g) & Konfitüre Frisches Obst
Donnerstag	Tomaten-Linsen-Suppe mit Kokosmilch (i) & Mischbrot (a1,a2,a4) Frisches Obst	Dinkelbrot (a1,a2,a4) mit Butter (g) & Gemüseaufstrich (j) Knabbergemüse
Freitag	Hähnchen-Paprika-Geschnetzeltes mit Spätzle (a1,c) Frisches Obst	Kuchen (a1,c,f,g) mit Vollmilch (g) Apfelspalten
	Salzkartoffeln mit Rahmspinat (g) & Rührei (c) Frisches Obst	Vollkornbrot (a1,a2,a4) mit Butter (g) & Geflügelwurst (i,j,2,3) Frisches Obst



Das Küchenteam wünscht Euch einen gesunden & guten Appetit! – Änderungen vorbehalten!

ALLERGENE

a=Gluten 1Weizen 2Roggen 3Gerste 4Hafer 5Dinkel 6Kamut 7Hybridstämme
b=Krebstiere c=Eier d=Fisch e=Erdnüsse f=Sojabohnen g=Milch (einschließlich Laktose)
h=Schalenfrüchte 1Mandeln 2Pistazien 3Hasel-, 4Caschews-, 5Pekan-, 6Para-, 7Macadamia-, 8Queensland-,
9Walnüsse i=Sellerie j=Senf k=Sesam l=Lupinen m=Weichtiere n=Schwefeldioxid & Sulfit

ZUSATZSTOFFE

1=Farbstoff 2=Konservierungsmittel 3=Geschmacksverstärker 4=Antioxidationsmittel
5=gewachst 6=Phosphat 7=Aromastoffe 8=geschwefelt 9=Süßungsmittel 10=koffeinhaltig
11=chininhaltig 12=unter Schutzatmosphäre verpackt 13=geschwärzt 14=Alkohol
15=mit kakaohaltiger Fettglasur 16=Persipan (Marzipan ähnliche Süßware) 17=Milcheiweiß





Speiseplan

08.06.2026 – 12.06.2026



MITTAGESSEN

VESPER

Montag

Nudeln (a1) mit Hackfleisch-Tomaten-Soße (i - Rind) & Reibekäse (g) | Fruchtquark (g)

Gemügesticks mit Joghurdip (g) & Knusperbrot (a2)

Dienstag

Kürbis-Steckrüben-Frikadelle (a1) mit Cous Cous (a1) & Kräutersoße (i) | Weißkrautsalat

Vollkornbrot (a1,a2,a4) mit Butter (g) & Schnittkäse (g) | Frisches Obst

 Gräupcheneintopf (a1,i) mit buntem Gemüse & Mischbrot (a1,a2,a4) | Frisches Obst

Gurkensticks mit Kräuterquark (g) & Pumpernickeltalern (a2,a3)

Donnerstag

Eierragout (c) in Senfsauce (j) mit Kartoffeln | Möhren-Apfel-Salat

Bunter Obstteller mit Vollkornkeksen (a1,g)

Freitag

Pancakes (a1,c,g) mit Zucker & Zimt alternativ: Gemüse-Nudel-Eintopf (a1,i) | Apfelmus (4)

Geflügelwiener (2,4,6) mit Butter (g) / Margarine & Weizenbrötchen (a1) | Gemüseteller

Das Küchenteam wünscht Euch einen gesunden & guten Appetit! – Änderungen vorbehalten!

ALLERGENE

a=Gluten 1Weizen 2Roggen 3Gerste 4Hafer 5Dinkel 6Kamut 7Hybridstämme
b=Krebstiere c=Eier d=Fisch e=Erdnüsse f=Sojabohnen g=Milch (einschließlich Laktose)
h=Schalenfrüchte 1Mandeln 2Pistazien 3Hasel-, 4Caschews-, 5Pekan-, 6Para-, 7Macadamia-, 8Queensland-, 9Walnüsse i=Sellerie j=Senf k=Sesam l=Lupinen m=Weichtiere n=Schwefeldioxid & Sulfite

ZUSATZSTOFFE

1=Farbstoff 2=Konservierungsmittel 3=Geschmacksverstärker 4=Antioxidationsmittel
5=gewachst 6=Phosphat 7=Aromastoffe 8=geschwefelt 9=Süßungsmittel 10=koffeinhaltig
11=chininhaltig 12=unter Schutzatmosphäre verpackt 13=geschwärzt 14=Alkohol
15=mit kakaohaltiger Fettglasur 16=Persipan (Marzipan ähnliche Süßware) 17=Milcheiweiß





Speiseplan

15.06.2026 – 19.06.2026



	MITTAGESSEN	VESPER
Montag	BIO-Vollkornspirelli (a1,a2) mit Gemüse-Frischkäse-Soße (g,i) Frisches Obst	Knusperbrot (a2) & Zwieback (a1) dazu Frischkäse (g) / Schmelzkäse (g) Knabbergemüse
Dienstag	Bulette (a1,g - Geflügel) mit Bratensoße dazu Möhren-Fenchel-Gemüse & Kartoffeln Obst	Donut (a1,f,g,1) mit Schokomilch (g) Birnenspalten
Donnerstag	Kartoffel-Linsen-Eintopf (i) mit Geflügel-wiener (2,4,6) Eisbergsalat mit Dressing	Dinkelbrot (a1,a2,a4) mit Butter (g) & Schnittkäse (g) Gemüseteller
Freitag	Backfischfilet (d) in Maispanade mit Cous Cous (a1) & Joghurtdip (g) Gurken-Dill-Salat	Laugenbrötchen (a1,f,g,k) mit Kräuterfrischkäse (g) Frisches Gemüse
	Kartoffeltasche mit Frischkäse gefüllt (g,4) dazu Schnittlauchsoße & Reis Frisches Obst	Knäckebrötchen (a2) mit Butter (g) & Rote-Bete-Aufstrich Frisches Gemüse



Das Küchenteam wünscht Euch einen gesunden & guten Appetit! – Änderungen vorbehalten!

ALLERGENE

a=Gluten 1Weizen 2Roggen 3Gerste 4Hafer 5Dinkel 6Kamut 7Hybridstämme
 b=Krebstiere c=Eier d=Fisch e=Erdnüsse f=Sojabohnen g=Milch (einschließlich Laktose)
 h=Schalenfrüchte 1Mandeln 2Pistazien 3Hasel-, 4Caschews-, 5Pekan-, 6Para-, 7Macadamia-, 8Queensland-,
 9Walnüsse i=Sellerie j=Senf k=Sesam l=Lupinen m=Weichtiere n=Schwefeldioxid & Sulfite

ZUSATZSTOFFE

1=Farbstoff 2=Konservierungsmittel 3=Geschmacksverstärker 4=Antioxidationsmittel
 5=gewachst 6=Phosphat 7=Aromastoffe 8=geschwefelt 9=Süßungsmittel 10=koffeinhaltig
 11=chininhaltig 12=unter Schutzatmosphäre verpackt 13=geschwärzt 14=Alkohol
 15=mit kakaohaltiger Fettglasur 16=Persipan (Marzipan ähnliche Süßware) 17=Milcheiweiß



Speiseplan

22.06.2026 – 26.06.2026



	MITTAGESSEN	VESPER
Montag	Pasta (a1) mit Gemüsebolognese (i) & Reibekäse (g) Frisches Obst	Knuspermüsli (a1,a2,a3,a4) & Cornflakes (a3) dazu Milch (g) / Naturjoghurt (g) Frisches Gemüse
Dienstag	Gemüse-Köttbullar (c) mit Naturreis & Joghurt-Kräuter-Dip (g) Rotkrautsalat	Dinkelbrot (a1,a2,a4) mit Butter (g) & Schnittkäse (g) Frisches Obst
Donnerstag	Pastinaken-Karotten-Eintopf (g,i) mit Mischbrot (a1,a2,a4) Frisches Obst	Vollkornbrot (a1,a2,a4) mit Butter (g) dazu Kirschtomaten & Mozzarella (g)
	Königsberger Klopse (a1 - Geflügel) mit Kapernsoße (i) & Kartoffeln Rote Bete (9)	Quarkbällchen (a1,c,g) mit Vollmilch (g) Frisches Obst
Freitag	Milchgrieß (a1,g) mit Zucker & Zimt alternativ: Brühreis mit Hähnchen (i) Erdbeerkompott	Mischbrot (a1,a2,a4) mit Butter (g) & Geflügelleberwurst (2,4) Gewürzgurke (2,9)



Das Küchenteam wünscht Euch einen gesunden & guten Appetit! – Änderungen vorbehalten!

ALLERGENE

a=Gluten 1Weizen 2Roggen 3Gerste 4Hafer 5Dinkel 6Kamut 7Hybridstämme
 b=Krebstiere c=Eier d=Fisch e=Erdnüsse f=Sojabohnen g=Milch (einschließlich Laktose)
 h=Schalenfrüchte 1Mandeln 2Pistazien 3Hasel-, 4Caschews-, 5Pekan-, 6Para-, 7Macadamia-, 8Queensland-,
 9Walnüsse i=Sellerie j=Senf k=Sesam l=Lupinen m=Weichtiere n=Schwefeldioxid & Sulfite

ZUSATZSTOFFE

1=Farbstoff 2=Konservierungsmittel 3=Geschmacksverstärker 4=Antioxidationsmittel
 5=gewachst 6=Phosphat 7=Aromastoffe 8=geschwefelt 9=Süßungsmittel 10=koffeinhaltig
 11=chininhaltig 12=unter Schutzatmosphäre verpackt 13=geschwärzt 14=Alkohol
 15=mit kakaohaltiger Fettglasur 16=Persipan (Marzipan ähnliche Süßware) 17=Milcheiweiß



Speiseplan

29.06.2026 – 30.06.2026

MITTAGESSEN

VESPER

Montag

BIO-Vollkornspirelli (a1,a2) mit Tomatensoße (i) & Reibekäse (g) | Frisches Obst

Naturjoghurt (g) mit Honig & Reiswaffel | Apfelspalten

Dienstag

Salzkartoffeln mit Kräuterquark (g) & Geflügelleberwurst (2,4) | Gurken-Dill-Salat

Milchbrötchen (g) mit Butter (g) & Schoko-Nuss-Creme (g,h3,7) | Frisches Obst

Donnerstag

Freitag

KOCHEN
NACH KNEIPP

Das Küchenteam wünscht Euch einen gesunden & guten Appetit! – Änderungen vorbehalten!

ALLERGENE

a=Gluten 1Weizen 2Roggen 3Gerste 4Hafer 5Dinkel 6Kamut 7Hybridstämme
b=Krebstiere c=Eier d=Fisch e=Erdnüsse f=Sojabohnen g=Milch (einschließlich Laktose)
h=Schalenfrüchte 1Mandeln 2Pistazien 3Hasel-, 4Caschews-, 5Pekan-, 6Para-, 7Macadamia-, 8Queensland-,
9Walnüsse i=Sellerie j=Senf k=Sesam l=Lupinen m=Weichtiere n=Schwefeldioxid & Sulfite

ZUSATZSTOFFE

1=Farbstoff 2=Konservierungsmittel 3=Geschmacksverstärker 4=Antioxidationsmittel
5=gewachst 6=Phosphat 7=Aromastoffe 8=geschwefelt 9=Süßungsmittel 10=koffeinhaltig
11=chininhaltig 12=unter Schutzatmosphäre verpackt 13=geschwärzt 14=Alkohol
15=mit kakaohaltiger Fettglasur 16=Persipan (Marzipan ähnliche Süßware) 17=Milcheiweiß