

SPEISEPLAN Juni 2020

Montag den 01.06.

- Pfingstmontag (Feiertag)-

Dienstag den 02.06.

Menü 1:

Gebackenes Seehechtfilet mit Remouladensauce, dazu Kartoffelsalat in Essig-Öl-Dressing und Knabber-Gurken^{2,9} 😊

Menü 2:

Tortelloni mit Gemüsefüllung (Spinat, Karotte, Sellerie), dazu Käsesauce und Salat mit Himbeerdressing

Mittwoch den 03.06.

Menü 1:

Würstchengulasch (Rind) in Tomatensauce mit Bio-Vollkorn-Spirelli, dazu Salat mit Frenchdressing^{2,3} 😊

Menü 2:

Süßkartoffel-Spinat-Auflauf mit Mozzarella überbacken

Donnerstag den 04.06.

Menü 1:

Hähnchenbrustfilet mit Kürbiscurry und Bio-Basmatireis 😊

Menü 2:

Frankfurter Grüne Soße mit Salzkartoffeln und zwei gekochten Eiern

Freitag den 05.06.

Menü 1:

Kalbsrahmragout mit Bio-Rigatonelli, dazu Salat mit Kräuter-Basilikumdressing³

Menü 2:

Möhrencremesuppe mit Reis, dazu Vollkornbaguette (100% Bio)³ 😊 

😊 = Die gekennzeichnete Menüauswahl richtet sich nach den DGE-Qualitätsstandards für die Schulverpflegung und die Verpflegung Tageseinrichtungen für Kinder. Jedoch ist unsere Küche aktuell nicht von der DGE zertifiziert.

Folgende deklarationspflichtige Zusatzstoffe sind in unseren Speisen enthalten:

1 mit Farbstoff	5 geschwefelt	9 mit Süßungsmittel
2 mit Konservierungsstoff	6 geschwärzt	10 enthält eine Phenylalaninquelle
3 mit Antioxidationsmittel	7 gewachst	11 mit Milcheiweiß
4 mit Geschmacksverstärker	8 mit Phosphat	



Zertifiziert durch
DE-ÖKO-039



Montag den 08.06.

Menü 1:

Hähnchenbrust mit dunkler Bratensauce, Möhrengemüse und Bio-Vollkornreis ^{1,5} 😊

Menü 2:

Gnocchi mit Paprikasauce, dazu Reibekäse ^{1,5}

Dienstag den 09.06.

Menü 1:

Frikadelle vom Rind mit Champignonsauce, dazu Erbsengemüse und Spätzle

Menü 2:

Zwei Semmelknödel mit Bio-Kohlrabi-Möhrenragout ³ 😊

Mittwoch den 10.06.

Menü 1:

Gebackenes Lachsfilet mit Cocktailsauce, dazu kleine Kartoffeln und Knabbergurken 😊

Menü 2:

Überbackener vegetarischer Maultaschenauflauf (Kartoffeln, Karotten, Spinat) mit Tomatensauce, dazu Salat mit Joghurtdressing

Donnerstag den 11.06.

-Fronleichnam (Feiertag)-

Freitag den 12.06.

Menü 1:

Bio-Spaghetti mit Carbonarasauce (Bechamelsauce mit Putenschinken), dazu Parmesan und Karottensalat in Essig-Öl-Dressing ^{2,3} 😊

Menü 2:

3 Reibekuchen mit Kräuterquark und Möhrensalat ^{2,3}

😊 = Die gekennzeichnete Menüauswahl richtet sich nach den DGE-Qualitätsstandards für die Schulverpflegung und die Verpflegung Tageseinrichtungen für Kinder. Jedoch ist unsere Küche aktuell nicht von der DGE zertifiziert.

Folgende deklarationspflichtige Zusatzstoffe sind in unseren Speisen enthalten:

1 mit Farbstoff	5 geschwefelt	9 mit Süßungsmittel
2 mit Konservierungsstoff	6 geschwärzt	10 enthält eine Phenylalaninquelle
3 mit Antioxidationsmittel	7 gewachst	11 mit Milcheiweiß
4 mit Geschmacksverstärker	8 mit Phosphat	



Zertifiziert durch
DE-ÖKO-039



Montag den 15.06.

Menü 1:

Eine Geflügelbratwurst mit Ketchup, dazu Kartoffelecken und Knabbergurken ^{3, 5}

Menü 2:

Vollkorn-Spirelli mit Brokkoli-Sahne-Sauce, dazu geriebener Käse (100% Bio)  **BIOLOGISCH**[®]

Dienstag den 16.06.

Menü 1:

Bio-Spaghetti mit Bolognese (Rinderhackfleischsauce),
dazu Parmesan und Salat mit Kräuter-Basilikum-Dressing ^{2, 3}

Menü 2:

Vegetarisches Schnitzel mit Tomatenfüllung, dazu Rahmsauce,
Bio-Reis und Gurkensalat in Joghurtdressing ^{1, 2, 5} 

Mittwoch den 17.06.

Menü 1:

Rindergeschnetzeltes mit Leipziger Allerlei
(Karotten-Erbesen-Spargel-Gemüse), dazu Kartoffelpüree ^{1, 5, 8}

Menü 2:

Erseneintopf, dazu Bio-Vollkornbaguette 

Donnerstag den 18.06.

Menü 1:

Spätzle mit Champignonsauce, dazu Paprika-Mais-Salat in Essig-Öl-Dressing ³

Menü 2:

Zucchini-Kartoffel-Auflauf mit Feta, dazu Salat mit Mangodressing 

Freitag den 19.06.

Menü 1:

Gebackenes Kabeljaufilet mit Zitronenmayonnaise, dazu Salzkartoffeln
und Knabbergurken ^{3, 8} 

Menü 2:

Gemüsepfanne (Zucchini, Karotte, Paprika) mit Kichererbsen,
dazu Bio-Bulgur und Paprikadip ³

 = Die gekennzeichnete Menüauswahl richtet sich nach den DGE-Qualitätsstandards für die Schulverpflegung und die Verpflegung Tageseinrichtungen für Kinder. Jedoch ist unsere Küche aktuell nicht von der DGE zertifiziert.

Folgende deklarationspflichtige Zusatzstoffe sind in unseren Speisen enthalten:

1 mit Farbstoff	5 geschwefelt	9 mit Süßungsmittel
2 mit Konservierungsstoff	6 geschwärzt	10 enthält eine Phenylalaninquelle
3 mit Antioxidationsmittel	7 gewachst	11 mit Milcheiweiß
4 mit Geschmacksverstärker	8 mit Phosphat	



Zertifiziert durch
DE-ÖKO-039



Montag den 22.06.

Menü 1:

Hähnchenbrustfilet mit Gemüse-CousCous (Zucchini, Erbse, Paprika),
dazu Tomaten-Joghurt-Dip 

Menü 2:

Eier-Omelette mit Bio-Salzkartoffeln und
Baked Beans (weiße Bohnen in Tomatensauce) ³

Dienstag den 23.06.

Menü 1:

Cordon bleu vom Hähnchen mit Putenschinken und Käse gefüllt,
dazu dunkle Sauce, Bio-Reis und Karottensalat in Essig-Öl-Dressing ^{1, 2, 3, 5, 8}

Menü 2:

Vegetarisch gefüllte Cannelloni (Tomate, Karotte, Zucchini, Soja)
mit Möhrenbolognese und Mozzarella überbacken 

Mittwoch den 24.06.

Menü 1:

Hamburger mit Burgerbrötchen, Frikadelle (Rind),
Tomaten, Salat, Gurken und Burgersauce, dazu Kartoffelecken ^{1, 2, 3, 5, 9}

Menü 2:

Zucchinicremesuppe mit Grünkern, dazu Vollkornbaguette (100% Bio) ³  

Donnerstag den 25.06.

Menü 1:

Bio-Penne mit Lachs in Tomatencreme, dazu Knabbergurken 

Menü 2:

Zwei Spinatschnitzel mit Paprikasauce und Bio-Reis,
dazu Salat mit Joghurtdressing ^{1, 5}

Freitag den 26.06.

Menü 1:

Putengeschnetzeltes mit Erbsengemüse, dazu Bio-Vollkornspirelli ^{1, 5} 

Menü 2:

Gnocchi mit Basilikumpestosauce, dazu Salat mit Himbeerdressing ³

 = Die gekennzeichnete Menüauswahl richtet sich nach den DGE-Qualitätsstandards für die Schulverpflegung und die Verpflegung Tageseinrichtungen für Kinder. Jedoch ist unsere Küche aktuell nicht von der DGE zertifiziert.

Folgende deklarationspflichtige Zusatzstoffe sind in unseren Speisen enthalten:

1 mit Farbstoff	5 geschwefelt	9 mit Süßungsmittel
2 mit Konservierungsstoff	6 geschwärzt	10 enthält eine Phenylalaninquelle
3 mit Antioxidationsmittel	7 gewachst	11 mit Milcheiweiß
4 mit Geschmacksverstärker	8 mit Phosphat	



Zertifiziert durch
DE-ÖKO-039



Montag den 29.06.

Menü 1:

Hähnchenbrustfilet natur mit Zitronenrahmsauce, dazu Bio-Basmatireis und Knabbermöhren 😊

Menü 2:

Spanische Tortilla mit Kartoffeln, Mais und Paprika, dazu Kräuterquark

Dienstag den 30.06.

Menü 1:

Frankfurter Grüner Soße mit paniertem Hähnchenschnitzel, dazu Salzkartoffeln

Menü 2:

Chili sin Carne (Rote Bohnen, Mais, Paprika) mit saurer Sahne, dazu Bio-Vollkornbaguette 😊

😊 = Die gekennzeichnete Menüauswahl richtet sich nach den DGE-Qualitätsstandards für die Schulverpflegung und die Verpflegung Tageseinrichtungen für Kinder. Jedoch ist unsere Küche aktuell nicht von der DGE zertifiziert.

Folgende deklarationspflichtige Zusatzstoffe sind in unseren Speisen enthalten:

1 mit Farbstoff	5 geschwefelt	9 mit Süßungsmittel
2 mit Konservierungsstoff	6 geschwärzt	10 enthält eine Phenylalaninquelle
3 mit Antioxidationsmittel	7 gewachst	11 mit Milcheiweiß
4 mit Geschmacksverstärker	8 mit Phosphat	



Zertifiziert durch
DE-ÖKO-039

