

SPEISEPLAN Juni 2021

Montag den 31.05.

Menü 1:

Hähnchenbrustfilet mit Currysauce, dazu Blumenkohl und Basmatireis 😊

Menü 2:

Drei Gemüsereibekuchen (Kartoffeln, Zucchini, Möhren), dazu Kräuterquark und Knabbermöhren

Dienstag den 01.06.

Menü 1:

PASTA - Bio-Spaghetti "Bolognese" mit Bio-Rinderhackfleisch,
dazu Parmesan und Salat mit Kräuter-Basilikum-Dressing 2, 3

Menü 2:

Minestrone - Italienische Gemüsesuppe (Zucchini, Paprika, Karotte)
mit Reiseinlage, dazu Bio-Vollkornbaguette (100% Bio) 3 

Mittwoch den 02.06.

Menü 1:

Gebackenes Lachsfilet mit Remouladensauce, dazu Kartoffelsalat in Essig-Öl-Dressing
und Knabbergurken 2, 9 😊

Menü 2:

Vegetarischer Burger mit einem Brötchen, Gemüseschnitzel (Karotte, Sellerie, Porree), Tomaten, Salat,
Gurken und Burgersauce, dazu Kartoffelecken 1, 2, 3, 5, 8, 9

Donnerstag den 03.06.

-Feiertag Fronleichnam-

Freitag den 04.06.

Menü 1:

Bio-Couscous mit Gemüse (Kichererbsen, Karotte, Paprika)
und Hähnchenbruststreifen, dazu Paprikasauce 1, 5

Menü 2:

PASTA - Bio-Vollkornspaghetti mit Gemüse-Concassée (Tomate, Soja, Karotte)
in Tomatensauce, dazu Parmesan 2 😊

😊 = 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 07.06.

Menü 1:

Bunte Gemüsesuppe (Möhren, Sellerie, Kohlrabi) mit Putenklößchen,
dazu Bio-Vollkornbaguette 😊

Menü 2:

Maiskolben mit Kräuterbutter, dazu Radieschenquark und Bio-Salzkartoffeln ^{1, 3}

Dienstag den 08.06.

Menü 1:

Kalbsrahmragout mit Bio-Rigatonelli, dazu Salat mit Kräuter-Basilikumdressing ³

Menü 2:

Eine Gemüsefrikadelle (Karotten, Sellerie, Lauch) mit Kräutersauce und
hausgemachtem Kartoffel-Erbsenpüree ^{3, 8} 😊

Mittwoch den 09.06.

Menü 1:

Pochiertes Hokifilet mit Dillsauce und Bio-Vollkornreis, dazu Salat mit Himbeerdressing 😊

Menü 2:

Überbackener vegetarischer Maultaschenauflauf mit Kräutersauce,
dazu Tomatensalat in Essig-Öl-Dressing ³

Donnerstag den 10.06.

Menü 1:

PASTA - Bio-Spaghetti mit Carbonarasauce (Putenschinken), dazu Parmesan und cremiger Karottensalat
² 😊

Menü 2:

Nudel-Spinatauflauf, dazu Salat mit Joghurtdressing ^{2, 3}

Freitag den 11.06.

Menü 1:

Hähnchenbrustfilet "natur" mit Gemüse-Bulgur (Kichererbsen, Paprika, Karotten) und
Curry-Frischkäse-Dip

Menü 2:

PASTA - Spirellinudeln mit Brokkoli-Sahne-Sauce, dazu Reibekäse (100% Bio) 

😊 = 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 14.06.

Menü 1:

Frikadelle (Geflügel) mit Kritharaki (griechische Reismudeln) und Tomatensalsa, dazu Krautsalat^{2,3}

Menü 2:

PASTA - Gemüse-Tortelloni (Spinat/Ricotta) mit Käsesauce, dazu Salat mit Himbeerdressing 😊

Dienstag den 15.06.

Menü 1:

Eine Geflügelbratwurst mit Ketchup, dazu Kartoffelecken und Salat mit Frenchdressing^{3,4,5}

Menü 2:

Gemüsepfanne (Zucchini, Karotte, Paprika) mit Kichererbsen, dazu Bio-Bulgur und Paprikadip³ 😊

Mittwoch den 16.06.

Menü 1:

Putengeschnetzeltes mit Zucchinigemüse und Basmatireis^{1,5} 😊

Menü 2:

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

Donnerstag den 17.06.

Menü 1:

Spanische Tortilla mit Kartoffeln, Mais und Paprika, dazu Kräuterquark 😊

Menü 2:

Sojaschnitzel mit Tomatensauce und Bio-Reis, dazu Gurken-Dill-Salat in Essig-Öl-Dressing³

Freitag den 18.06.

Menü 1:

PASTA - Bio-Vollkorn-Spirelli mit Lachs in Tomatencreme, dazu Salat mit Joghurtdressing 😊

Menü 2:

Brokkoli-Spätzle-Auflauf, dazu Knabbergurken^{1,2,3,5}

😊 = 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 21.06.

Menü 1:

Gulasch vom Rind mit grünen Bohnen, dazu Bio-Reis ^{1, 5, 8} 😊

Menü 2:

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

Dienstag den 22.06.

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}

Menü 2:

Frühlingshafte Kartoffelrahmsuppe (Kartoffeln, Karotten, Zucchini),
dazu Bio-Vollkornbaguette (100% Bio) ³  BIOLOGISCH®
LEBENS MIT QUALITÄT

Mittwoch den 23.06.

Menü 1:

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

Menü 2:

Zwei Blumenkohl-Käse-Taler mit Kräutersauce und Bio-Vollkornreis,
dazu Salat mit Himbeerdressing ³ 😊

Donnerstag den 24.06.

Menü 1:

Gebackenes Kabeljaufilet mit Remouladensauce, dazu Bio-Salzkartoffeln und
Knabbergurken ^{3, 9} 😊

Menü 2:

PASTA - vegetarisch gefüllte Cannelloni mit Spinat-Ricotta-Füllung und Möhren-Soja
Bechamelsauce und Mozzarella überbacken, dazu Salat mit Frenchdressing ^{3, 4}

Freitag den 25.06.

Menü 1:

PASTA - Überbackener Nudelauflauf (Bio-Spirelli) mit Putenschinken und Brokkoli
in Bechamelsauce, dazu Salat mit Mangodressing

Menü 2:

Vegetarische Bratwurst mit Tomaten-Curry-Sauce und Weizen-Ebly, dazu Knabbermöhren ^{1, 8}



😊 = 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 28.06.

Menü 1:

Hähnchenbrustfilet "natur" mit Ratatouillegemüse (Zucchini, Aubergine, Paprika) und Bio-Vollkornspirelli 😊

Menü 2:

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

Dienstag den 29.06.

Menü 1:

Drei Hackbällchen (Rind) mit Rahmsauce und Maisgemüse, dazu Weizen-Ebly ^{1, 5}

Menü 2:

Käse-Makkaroni, dazu Gurkensalat in Essig-Öl-Dressing (100% Bio) 😊 

Mittwoch den 30.06.

Menü 1:

Hähnchenbrustfilet "Piccata Art" mit Tomatensauce und Bio-Penne, dazu Gurkensalat in Joghurdressing ^{2, 3, 5}

Menü 2:

Zucchini-Kartoffel-Auflauf mit Feta, dazu Salat mit Kräuter-Basilikum-Dressing ³ 😊

Donnerstag den 01.07.

Menü 1:

Spanische Paella (Reispfanne mit Erbsen, Paprika, Mais) mit Lachs, dazu Zitronendip und Tomatensalat in Essig-Öl-Dressing ³ 😊

Menü 2:

Gnocchi mit Gemüsebolognese und Reibekäse, dazu Salat mit Frenchdressing ^{3, 4}

Freitag den 02.07.

Menü 1:

Käse-Lauch-Suppe mit Hackfleisch (Rind), dazu eine Bio-Vollkornbaguette 😊

Menü 2:

Drei Kartoffeltaschen mit Frischkäsefüllung und Möhrenragout, dazu Salat mit Mangodressing

😊 = 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

