

## Speiseplan Juni 2025

Tag	Datum	Merkmal	Menü	M1	M2	M3
So	01.06.2025		1) Schweinebraten (Putenbraten), Rotkohl, Knödeln, Sauce 2,G 2) Gnocchi-Lauch-Auflauf K,G Obststück 10			
Mo	02.06.2025		1) Hähnchen Curry mit Gemüse in Rahmsauce und Reis G 2) Gemüse-Linsen-Curry, Butterreis 3) bunter griechischer Salat, Paprika, Gurke, Tomate, Zwiebeln, Oliven, Feta-Käse, Olivenöl & Baguette J1, K Vanillepudding K,14			
Di	03.06.2025		1) Linseneintopf, Wursteinlage vom Geflügel G ,kleines Brötchen J1,F 2) Kartoffel-Creme-Suppe, kleines Brötchen J1,G 3) gemischter Salat, Thunfisch, Mais, Joghurdressing, Baguette B, K ,J1 Obststück 10			
Mi	04.06.2025		1) Nudeln, Rindfleischbolognese K,G 2) Gemüse-Frikadelle*, Kartoffelstampf K, Sauce G 3) großer gemischter Salat, gebratene Putenbrust, Kräuterdressing, Baguette J1, K Fruchtquark 14,K,1			
Do	05.06.2025		1) Backfisch*, Brokkoli, Salzkartoffeln, Remouladensauce F, B, J1, K,G 2) Reibekuchen*, warmer Apfelmus 3) gemischter Salat, Gyrosfleisch, Kräuterdressing, Baguette K, F, J1 Obststück 10			
Fr	06.06.2025		1) Schnitzel Cordon Bleu* J1,K,F vom Geflügel mit Salzkartoffeln und Rahmgemüse G 2) Reis-Pfanne, vegetarische Würstchen 3) Salat „Hawai“ gemischter Salat, Kochschinken, Ananas, Joghurdressing, Baguette J1, K Fruchtjoghurt K,14,1			
Sa	07.06.2025		1) paniertes Hähnchenschnitzel, Nudeln, Spinatrahmsauce K,14 2) Gemüsebratling* F,G,J1, Butterbohnen K, Salzkartoffeln, Dip K Obststück 10			
So	08.06.2025		1) Kohlroulade (Schweinefleischfüllung), Specksauce 2,G, Salzkartoffeln K 2) Veggi-Frikassee, Reis G Vanillepudding K,14			
Mo	09.06.2025 <b>Pfingstmontag</b>		1) Hähnchenbrustfilet Natur gebraten, Erbsen in Rahmsauce G, Butterreis 2) Schupfnudeln K, warmer Apfelmus, Zimtucker			

## Speiseplan Juni 2025

Tag	Datum	Merkmal	Menü	M1	M2	M3
			3) gemischter Salat ,Räucherlachsstreifen, Joghurtdressing, Baguette J1, K Obststück 10			
Di	10.06.2025 <b>Pfingstferien</b>	 	1) Geflügelgeschnetzelttes in Rahmsauce G,Spätzle J1,F 2) Käsenudeln mit Brokkoli K 3) Hähnchen-Teriyaki-Salat – gemischter Salat, Dressing, Baguette F,J1 Schokoladenpudding K,14			
Mi	11.06.2025	 	1) Grüne Bohneneintopf, Rindfleisch, Kartoffeleinlage, kleines Brötchen J1 2) Blumenkohl-Creme-Suppe, Kartoffeleinlage, kleines Brötchen K,F,J1,G 3) Chefsalat – gemischter Salat, Käse, Schinken, Ei, Joghurtdressing F, Baguette J1 Obststück 10			
Do	12.06.2025	 	1) Räubertopf: Geflügelbällchen, Gemüse in Rahmsauce, Salzkartoffeln G 2) Zucchini Lasagne K,G 3) gemischter Salat, gebratene Hähnchen-Ananas-Sticks, Joghurtdressing, Baguette J1, K Fruchtquark K,1,14			
Fr	13.06.2025	 	1) gebratenes Seelachsfilet F,J1, Butterbohnen, Salzkartoffeln, Dill-Sauce G 2) Paprika-Reis-Pfanne mit Joghurdip K,G 3) großer gemischter Salat, gebratene Hähnchenbrust, Kräuterdressing, Baguette J1, K Obststück 10			
Sa	14.06.2025		1) geschmorter Weißkohl, Hackfleisch vom Rind, Bratensauce G, Salzkartoffeln 2) Käsespätzle K,F,J1, Röstzwiebeln, kleiner Salat Fruchtjoghurt 1,K,14			
So	15.06.2025		1) Spießbraten (Schwein), Erbsen & Möhren, Salzkartoffeln, Rahmsauce G 2) Gemüse-Reis-Pfanne G, Erdnüsse I, Dip K Obststück 10			
Mo	16.06.2025		1) Fischstäbchen* B mit Salzkartoffeln und Rahmspinat 2) Spinat-Lasagne F, G, J1, M 3) Quinoa-Salat – gemischter Salat, Quinoa, Mais, Feta-Käse, Joghurtdressing K, Baguette J1 Vanillepudding K,14			
Di	17.06.2025		1) Hähnchen-Nuggets* J1, Backkartoffeln, Krautsalat, Sour Crème F,G,K,14 2) Milchreis K mit heißem Apfelmus und Zimtucker			

## Speiseplan Juni 2025

Tag	Datum	Merkmal	Menü	M1	M2	M3
			3) Bauernsalat - gemischter Salat mit Peperoni, Oliven, Paprika, Tomaten, Gurken und Feta-Käse mit Essig-Öl-Dressing und Baguette J1, K Obststück 10			
Mi	18.06.2025	 	1) Zucchini-Hackfleisch-Pfanne vom Rind in Rahmsauce und Reis G 2) Frühlingsrolle* J1,F,G mit süß-saurer Sauce G und Reis 3) gemischter Salat mit Thunfisch, Mais, Joghurdressing und Baguette B, K,J1 Fruchtjoghurt 14,K,1			
Do	19.06.2025	  	1) Erbseneintopf, Kartoffeleinlage, Schweinefleisch (Geflügel), kleines Brötchen G,J1 2) Gemüsesuppe, reichlich Einlage, kleines Brötchen J1 3) gemischter Salat mit paniertem Schweineschnitzel in Streifen geschnitten, Dressing und Baguette J1,F,K Obststück 10			
Fr	20.06.2025	 	1) Lasagne J1, Rindfleischbolognese G 2) Gnocchi, Ofengemüse G, Kräuterdip K 3) gemischter Salat mit gebratenen Bacon Scheiben, Kräuterdressing und Baguette J1,F,K Schokoladenpudding K,14			
Sa	21.06.2025		1) Fischfrikadelle* J,F,B, Salzkartoffeln, Remouladensauce F, Gurkensalat 2 2) Nudeln, Kräutersauce F,K,J1,G Obststück 10			
So	22.06.2025	 	1) Kartoffel-Hackfleisch-Auflauf G,K 2) gebratene Nudeln J,F, Grillgemüse G, Pesto Vanillepudding K,14			
Mo	23.06.2025	 	1) Lauch-Hähnchen-Pfanne, Kartoffelpüree G,K 2) Pfannkuchen* mit Apfelmus und Zimtucker F,J1,K,3 3) gemischter Salat, gebratenes Hähnchendönerfleisch, Kräuterdressing, Baguette B,K,J1 Obststück 10			
Di	24.06.2025		1) Fischragout, Kaisergemüse, Salzkartoffeln B,G 2) Polenta-Spinattasche*, Erbsenpüree, Sauce J1,K,14 3) gemischter Salat, panierte Schweineschnitzelstreifen, Dressing K,14, Baguette J1 Fruchtjoghurt K,14,1			
Mi	25.06.2025	 	1) Bratwurst, Kartoffel-Erbsenpüree, Sauce 2) Quinoa-Erbsenbratling* D, Salzkartoffeln, Sauce G 3) Mozzarella Salat - gemischter Salat, marinierte Mozzarella Kugeln 14,K, Kräuterdressing K,14, Baguette J1 Obststück 10			

## Speiseplan Juni 2025

Tag	Datum	Merkmal	Menü	M1	M2	M3
Do	26.06.2025		1) Chili con Carne (Rind), Reis D 2) Kartoffel-Blumenkohl-Auflauf K,14,G 3) Quinoa-Salat – gemischter Salat, Quinoa, Mais, Feta-Käse K,14, Joghurtdressing K,14 Schokoladenpudding K,14			
Fr	27.06.2025		1) Hühnernudelsuppe, reichlich Einlage, kleines Brötchen G,J1 2) Zucchini-Kartoffelsuppe, kleines Brötchen J1,G 3) großer gemischter Salat mit süß-sauer-ingelegten, mit Frischkäse gefüllten Kirschtomaten, Dressing, Baguette J1,F,K Obststück 10			
Sa	28.06.2025	 	1) Bratwurst vom Schwein (Geflügel) grüne Bohnen, Salzkartoffeln, Sauce G,H 2) Falaffelbällchen (Kichererbsen), Reis, Rahmsauce G Fruchtquark K,1,14			
So	29.06.2025		1) Paprika Gulasch (Rind), Nudeln F,J1,G 2) Gemüse-Kartoffel-Pfanne, überbackener Käse F,J1,G,K Obststück 10			
Mo	30.06.2025	 	1) Tomatensuppe, Fleischklößchen (Geflügel), Nudleinlage G, J1, kleines Brötchen J1 2) Möhrencremesuppe, Kartoffeleinlage, kleines Brötchen J1 3) gemischter Salat mit Crème-Cheese-Jalapenos, Kräuterdressing und Baguette J1, F Vanillepudding K,14			

**Kennzeichnungserklärung Allergene:**

A=Weichtierzeugnisse, B=Fischerzeugnisse, C=Sesamerzeugnisse,  
D= Schalenfrüchte: D1 Mandeln, D2 Haselnüsse, D3 Walnüsse, D4 Cashewnüsse, D5 Pecanunüsse, D6 Paranüsse, D7 Pistazien,  
D8 Macadamianüsse, D9 Queenslandnüsse,  
E=Sojaerzeugnisse,F=Eierzeugnisse, G=Sellerieerzeugnisse, H=Senferzeugnisse, I=Erdnüsse,  
J= glutenhaltige Erzeugnisse: J1 Getreide Weizen, J2 Dinkel, J3 Khorosan Weizen, J4 Roggen, J5 Gerste, J6 Hafer,  
K= Milcherzeugnisse, L= Krebstiere, M= Schwefeldioxid und Sulfite, N= Lupinenerzeugnisse, \*= frisches Fertigprodukt

**Kennzeichnungserklärung Zusatzstoffe:**

1 = mit Farbstoff, 2 = mit Konservierungsstoff, 3 = mit Nitritpökelsalz, 4 = mit Nitrat, 5 = mit Nitritpökelsalz und Nitrat, 6 = mit Antioxidationsmitteln, 7 = mit Geschmacksverstärker, 8= geschwefelt, 9= geschwärzt, 10= gewachst, 11= mit Süßungsmitteln, 12= enthält Phenylalaninquelle, 13= mit Phosphat, 14= mit Milcheiweiß, 15= koffeinhaltig, 16= chininhaltig, 17= genetisch verändert

**Änderungen vorbehalten! Die Schweinefleischalternative ist den gemeldeten muslimischen Kindern vorbehalten oder den Einrichtungen, die komplett schweinefleischfrei essen– die Götterspeise ist grundsätzlich mit pflanzlicher Gelatine und die Saucen sind schweinefleischfrei und allergenfrei.**