

# Speiseplan Juni 2026

## VGS am Meer

**Name:** \_\_\_\_\_ **Klasse:** \_\_\_\_\_

**Allergien?:** \_\_\_\_\_

**vegetarisch:** \_\_\_\_\_ **vegan:** \_\_\_\_\_ **pescetarisch:** \_\_\_\_\_

Tag	Datum	Merkmal	Menüs	Dessert	Auswahl M1	Auswahl M2
Di	02.06.2026	 	1) Fischfrikadelle* (B,J1), Mischgemüse in Rahmsauce, Stampfkartoffeln (K) 2) Gnocchi-Lauch-Auflauf (F,G)	Obststück (10)		
Mi	03.06.2026	 	1) gestampfter Möhreintopf (G), Hackfleisch (Geflügel), Kartoffelwürfel, Brötchen (J1) 2) Brokkoli-Crème-Suppe (G), Kartoffelwürfel, Brötchen (J1)	Schokoladenpudding (K,14)		
Do	04.06.2026	 	1) Köttbullar* - Erbsen, Rigatoni, Preiselbeeren, Rahmsauce (G) 2) Pfannkuchen (J1), warmer Apfelmus, Zimtucker	Obststück (10)		
Di	09.06.2026	 	1) Geflügelgeschnetzeltes – buntes Gemüse, Knöpfe* (J1,F) 2) Linsenfrikassee in Rahmsauce, Salzkartoffeln	Vanillepudding (K,14)		
Mi	10.06.2026	 	1) Hähnchenschnitzel* (J1,F) Erbsen & Möhren, Salzkartoffeln, Sauce 2) Backkartoffeln, Pfannengemüse, Dip (K,14)	Obststück (10)		
Do	11.06.2026	 	1) Hühnernudelsuppe (J1,F) – Brötchen (J1) 2) Tomatencremesuppe – Reiseinlage (J1,K) – Brötchen (J1)	Fruchtjoghurt (K,1,14)		
Di	16.06.2026	 	1) Hähnchenbrust Natur gebraten, gemischtes Gemüse, Salzkartoffeln, Sauce 2) Tortellini* (Spinatfüllung) (J1,F), Käse-Sahne-Sauce (K,14)	Obststück (10)		

Mi	17.06.2026	  	1) Wirsingkohl, Geflügelhackfleisch, Nudeln (J1F), Sauce 2) Kartoffelpfanne (J1), Kaisergemüse, Basilikum-Tomatencrèmesauce (J1)	Vanillepudding (K,14)		
Do	18.06.2026	 	1) Backfisch* (B,J1) Erbsen& Möhren, Salzkartoffeln, Sauce 2) Bauernfrühstück – Bratkartoffeln, Rührei (F), Gewürzgurke (2)	Obststück (10)		
Di	23.06.2026	  	1) Bratwurst* (H,G) (Geflügel), grüne Bohnen, Salzkartoffeln, Sauce 2) Gabelspaghetti (J1), Zucchinicrèmesauce	Schokoladenpudding (K,14)		
Mi	24.06.2026	  	1) Nudeln (J1,F), Bolognesesauce (Geflügelhackfleisch) 2) Reibekuchen* (J1,F), warmer Apfelmus	Obststück (10)		
Do	25.06.2026	 	1) Fischragout (B), Gemüse, Salzkartoffeln 2) Gemüse-Couscous, Rahmsauce	Fruchtjoghurt (K,1,14)		
Di	30.06.2026	  	1) Omas Grüne Bohnen Eintopf (G,D) Wursteinlage (Geflügel), Brötchen (J1) 2) Kichererbsensuppe, Brötchen (J1)	Obststück (10)		

**Kennzeichnungserklärung Allergene:**

A=Weichtiererzeugnisse, 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!**

Saucen sind komplett allergen + schweinefleischfrei