





















Speiseplan vom 29.06.26 bis 03.07.26

	Kindergerechtes	DGE Kinder	Bewusst Gesund *
Montag	Hähnchen Cordon bleu (Putenschinken) <sup>1,2,a,a1,g,i</sup> Bratensauce <sup>a,a1,a3,f,i</sup> Wedges Zitrone	Blumenkohl-Broccoli-Auflauf  <sup>a,a1,g</sup> Petersiliensoße Dampfkartoffeln Bohnsalat <sup>1</sup> Heidelbeerquark <sup>g</sup>	
		Rote Bete Bratling  <sup>a,a1</sup> Gemüsesauce <sup>i</sup> Vollkornreis Paprikasalat <sup>1</sup> Erdbeerjoghurt <sup>g</sup>	Sauerbraten  <sup>1,3,i,j,l</sup> Bratensauce <sup>1,a,a1,i</sup> Dampfkartoffeln Blaukraut <sup>1,3,5,l</sup>
Mittwoch	Spaghetti  <sup>a,a1,c</sup> Tomatensauce Hartkäse gerieben <sup>1,2,g</sup> Blattsalat Bio  Essig-Öl-Dressing <sup>1,3,5,j,l</sup>		
		Apfelmus 	
Donnerstag	Rindergulasch  <sup>1,a,a1</sup> Spätzle <sup>a,a1,c</sup> Blattsalat Bio  Essig-Öl-Dressing <sup>1,3,5,j</sup>	Gemüsestrudel  <sup>a,a1,c,g,i</sup> Estragonsoße <sup>g</sup> Blattsalat Bio  Essig-Öl-Dressing <sup>1,3,5,j,l</sup>	
		Obstbeilage Apfel 	
Freitag	Fischstäbchen  <sup>a,a1,d</sup> Kräutersoße mit Petersilie, Dill, Kresse, Kerbel, Schnittlauch <sup>g</sup> Gemüsereis Blattsalat Bio 		
		Mandelpudding <sup>g</sup>	

Bitte die Informationen zu den Zusatzstoffen und Allergenen auf gesonderten Blatt beachten!

\* geeignet bei Stoffwechselstörung und zur Gewichtsreduktion und ohne Schweinefleisch

Bei Fragen rund ums Essen z.B. Zusatzstoffe, Allergene, Nährwerte etc. steht das Küchenteam jederzeit zur Verfügung!