

Speiseplan



15.06.2026 – 19.06.2026 (KW 25)

Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag
<p>Frische Spaghetti (10) mit Bolognesesoße (23) und Reibekäse (17)</p> <p>vegetarisch: Spinatkäseknödel (10.1/12/17) in Tomatensoße (23)</p> <p>Blattsalat mit Mangodressing (19)</p> <p>Saisonales Obst am Stück</p>	<p>Grünes Thai-Curry mit Hähnchenfleisch und Gemüse dazu Reis</p> <p>vegetarisch: Kartoffelgratin mit Gemüse (23) und Parmesan überbacken (17)</p> <p>Limetten-Joghurt (17)</p>	<p>Lasagne (10.1) mit Lachs (MSC) und Spinat (17)</p> <p>vegetarisch: Frische Pasta (10.1) mit Käsesoße (17/23)</p> <p>Bananencreme mit Schokostreuseln (17)</p>	<p>Putenfleischkäse (1) mit Bratensoße und Kartoffelpüree (17)</p> <p>vegetarisch: Kartoffel-Karotteneintopf mit vegetarischen Suppenmaultaschen (10.1/12) und Vollkornbrötchen</p> <p>Apfel-Rettichsalat, (17)</p> <p>Saisonales Obst am Stück</p>

Wenn es Fleisch gibt, bekommen Kinder, die für das vegetarische Essen angemeldet sind, das vegetarische Essen.

Zusatzstoffe: 1: Phosphat, 2: Farbstoff, 3: Geschmacksverstärker, 4: Konservierungsstoff, 5: Antioxidationsmittel, 6: Geschwefelt, 7: geschwärzt,

8: Süßungsmittel, 9: künstliche Aromastoffe,

Deklaration Allergene: 10 Gluten (10.1 Weizen, 10.2 Roggen, 10.3 Gerste, 10.4 Hafer) 11 Krebstiere, 12 Eier, 13 Fisch, 14 Erdnüsse, 15 Soja, 16 Sesam, 17 Milch

18 Schalenfrüchte (18.1 Mandeln, 18.2 Haselnüsse, 18.3 Walnüsse, 18.4 Cashewnüsse, 18.5 Pekanüsse, 18.6 Paranüsse, 18.7 Pistazien, 18.10 Makadamianüsse), 19 Senf, 20 Schwefeldioxid, 21 Lupinen, 22 Weichtiere, 23 Sellerie

Hergestellt wird das Mittagessen bei „FrischeBlizz“

Guten Appetit!