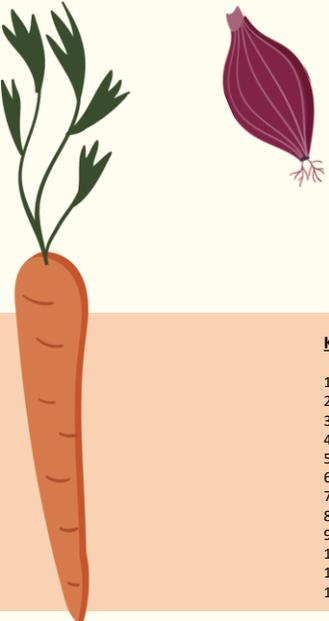


# Speiseplan KW 23



	Montag 03.06.2024	Dienstag 04.06.2024	Mittwoch 05.06.2024	Donnerstag 06.06.2024	Freitag 07.06.2024
Gericht 1	Süßkartoffel-Karottensuppe mit Curry und Kokosmilch, dazu Mehrkornbaguette <small>A;A1;A2;A3;A4;K</small>	Vollkorn-Fischstäbchen <sup>A;A1;D</sup> mit Kartoffelpüree <sup>G</sup> und Gurkensalat <sup>J</sup>	Gebratene Hähnchenbrust mit cremigen Erbsengemüse <sup>G</sup> und Vollkornreis	Spätzle <sup>A;A1;C</sup> mit Käsesauce <sup>G</sup> und Röstzwiebeln <sup>A;A1</sup>	Bio-Nudeln <sup>A;A1</sup> mit Tomatensauce <sup>I</sup> und Würstchenscheiben <sup>2;3;</sup> <sup>10</sup>
Gericht 2		Gemüse-Gouda-Sticks <sup>A;A1;C;G;J</sup> (Blumenkohl, Brokkoli, Mais) mit Kartoffelpüree <sup>G</sup> und Gurkensalat <sup>J</sup>	Gemüse-Knusper-Bagel <sup>A;A1;I</sup> mit cremigen Erbsengemüse <sup>G</sup> und Vollkornreis		Bio-Nudeln <sup>A;A1</sup> mit Ratatouillegemüse in Tomatensauce <sup>I</sup> (Aubergine, Zucchini, Paprika)
Dessert	BIO Quark mit Kirschen <sup>G</sup>	Banane	BIO Joghurt mit Erdbeeren <sup>G</sup>	Karotte	Birne
	Mini-Windbeutel <sup>A;A1;C;G</sup>		Obst der Saison	BIO Quark mit Vanille <sup>G</sup>	Milchpudding "Karamell" <sup>G</sup>

Die Angebote/Komponenten mit dem DGE-Logo entsprechen dem „DGE-Qualitätsstandard für die Verpflegung in Kitas“ und wurden von der Deutschen Gesellschaft für Ernährung e.V. (DGE) als eine Menülinie zertifiziert.

Alle Grün markierten Produkte aus kontrolliert biologischem Anbau DE-ÖKO-006

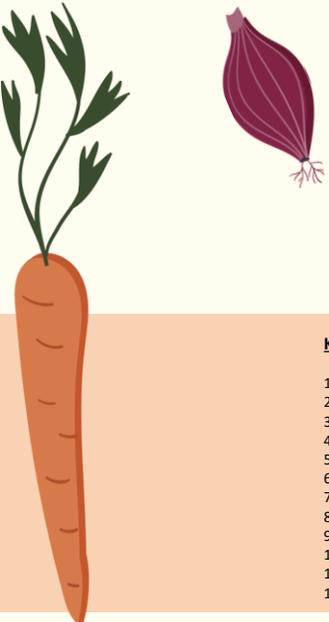
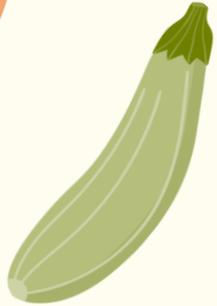
### Kennzeichnung Allergene und Zusatzstoffe

- 1) MIT FARBSTOFFEN
- 2) KONSERVIERUNGSSTOFFEN
- 3) ANTI-OXIDATIONSMITTEL
- 4) NITRAT
- 5) GESCHWEFELT
- 6) MIT GESCHMACKSVERSTÄRKER
- 7) GESCHWÄRZT
- 8) MIT KÜNSTLICHEN SÜßUNGSMITTELN / ZUCKERAUSTAUSCHS
- 9) MIT ASPARTAM (ENTHÄLT EINE PHENYLALANINQUELLE)
- 10) ENTHÄLT PHOSPHAT
- 11) GEWACHST
- 12) KOFFEINHALTIG

- A) GLUTENHALTIGES GETREIDE
- A1) WEIZEN
- A2) ROGGEN
- A3) GERSTE
- A4) HAFER
- B) KREBSTIERE (Z. B. KREBSE, GARNELEN, KRABBE, HUMMER) UND DARAUFGEWONNENE ERZEUGNISSE
- C) EIER UND DARAUFGEWONNENE ERZEUGNISSE
- D) FISCH UND DARAUFGEWONNENE ERZEUGNISSE
- E) ERDNÜSSE UND DARAUFGEWONNENE ERZEUGNISSE
- F) SOJA UND DARAUFGEWONNENE ERZEUGNISSE
- G) MILCH UND DARAUFGEWONNENE ERZEUGNISSE (EINSCHLIESSLICH LAKTOSE)
- H) SCHALENFRÜCHTE UND DARAUFGEWONNENE ERZEUGNISSE
- H1) MANDELN

- H2) HASELNÜSSE
- H3) WALNÜSSE
- H4) CASHEWNUSS
- H5) PECANNÜSSE
- H6) PARANNÜSSE
- H7) PISTAZIEN
- H8) MACADAMIANÜSSE
- I) SELLERIE UND DARAUFGEWONNENE ERZEUGNISSE
- J) SENF UND DARAUFGEWONNENE ERZEUGNISSE
- K) SESAMSAMEN UND DARAUFGEWONNENE ERZEUGNISSE
- L) SCHWEFELDIOXID/SULFIDE (AB 10MG PRO KG ODER L)
- M) SÜSLUPINEN UND DARAUFGEWONNENE ERZEUGNISSE
- N) WEICHTIERE UND WEICHTIERERZEUGNISSE (MUSCHELN; SCHNECKEN; TIENTENFISCHE)

# Speiseplan KW 24



	Montag 10.06.2024	Dienstag 11.06.2024	Mittwoch 12.06.2024	Donnerstag 13.06.2024	Freitag 14.06.2024
Gericht 1	Geflügelfrikadellen <sup>A,A1;C;G;J</sup> mit buntem Möhrengemüse und Kräuterquark <sup>G</sup> Salzkartoffeln	Gemüse-Reis-Eintopf mit Eierstich <sup>C;G</sup> , Bohnen, Erbsen, Kohlrabi, dazu Mehrkornbaguette <sup>A;A1;A2;A3;A4;K</sup>	Rotbarsch <sup>D</sup> in Senfsauce <sup>G;J</sup> mit Blumenkohl und Kartoffeln	"Jägertopf" <sup>G</sup> Rindfleisch-Köttbullar in cremiger Pilzsauce <sup>G</sup> , dazu Romanesco, Möhren und Bohnen und <b>BIO-Nudeln</b> <sup>A;A1</sup>	Hühnerfrikassee <sup>1;G;J</sup> mit Erbsen, Karotten und Spargel, dazu Reis
Gericht 2	Gemüsefrikadelle <sup>A;A1;A4</sup> mit buntem Möhrengemüse und Kräuterquark <sup>G</sup> Salzkartoffeln		Soja <sup>F</sup> in Senfsauce <sup>G;J</sup> mit Blumenkohl und Kartoffeln	Vegane Köttbullar <sup>F</sup> in cremiger Pilzsauce <sup>G</sup> , dazu Romanesco, Möhren und Bohnen und <b>BIO-Nudeln</b> <sup>A;A1</sup>	Vegetarisches Frikassee <sup>1;G;J</sup> mit Champignons, Erbsen und Möhren, dazu Reis
Dessert	Gurke	<b>BIO</b> Quark mit Himbeere <sup>G</sup>	Karotte	Apfel	Honigmelone
		Obst der Saison	<b>BIO</b> Joghurt mit Pflaumen <sup>G</sup>	Milchpudding "Vanille" <sup>G</sup>	

Die Angebote/Komponenten mit dem DGE-Logo entsprechen dem „DGE-Qualitätsstandard für die Verpflegung in Kitas“ und wurden von der Deutschen Gesellschaft für Ernährung e.V. (DGE) als eine Menülinie zertifiziert.

Alle Grün markierten Produkte aus kontrolliert biologischem Anbau



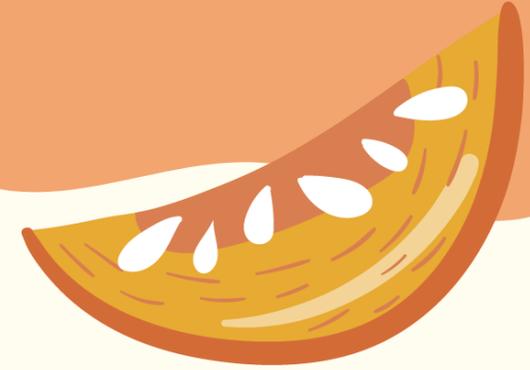
### Kennzeichnung Allergene und Zusatzstoffe

- 1) MIT FARBSTOFFEN
- 2) KONSERVIERUNGSSTOFFEN
- 3) ANTI-OXIDATIONSMITTEL
- 4) NITRAT
- 5) GESCHWEFELT
- 6) MIT GESCHMACKSVERSTÄRKER
- 7) GESCHWÄRZT
- 8) MIT KÜNSTLICHEN SÜßUNGSMITTELN / ZUCKERAUSTAUSCHS
- 9) MIT ASPARTAM (ENTHÄLT EINE PHENYLALANINQUELLE)
- 10) ENTHÄLT PHOSPHAT
- 11) GEWACHST
- 12) KOFFEINHALTIG

- A) GLUTENHALTIGES GETREIDE
- A1) WEIZEN
- A2) ROGGEN
- A3) GERSTE
- A4) HAFER
- B) KREBSTIERE (Z. B. KREBSE, GARNELN, KRABBE, HUMMER) UND DARAUF GEWONNENE ERZEUGNISSE
- C) EIER UND DARAUF GEWONNENE ERZEUGNISSE
- D) FISCH UND DARAUS GEWONNENE ERZEUGNISSE
- E) ERDNÜSSE UND DARAUS GEWONNENE ERZEUGNISSE
- F) SOJA UND DARAUS GEWONNENE ERZEUGNISSE
- G) MILCH UND DARAUS GEWONNENE ERZEUGNISSE (EINSCHLIESSLICH LAKTOSE)
- H) SCHALENFRÜCHTE UND DARAUS GEWONNENE ERZEUGNISSE
- H1) MANDELN

- H2) HASELNÜSSE
- H3) WALNÜSSE
- H4) CASHEWNUSS
- H5) PECANNÜSSE
- H6) PARANNÜSSE
- H7) PISTAZIEN
- H8) MACADAMIANÜSSE
- I) SELLERIE UND DARAUS GEWONNENE ERZEUGNISSE
- J) SENF UND DARAUS GEWONNENE ERZEUGNISSE
- K) SESAMSAMEN UND DARAUS GEWONNENE ERZEUGNISSE
- L) SCHWEFELDIOXID; SULFIDE (AB 10MG PRO KG ODER L)
- M) SÜSLUPINEN UND DARAUS GEWONNENE ERZEUGNISSE
- N) WEICHTIERE UND WEICHTIERERZEUGNISSE (MUSCHELN; SCHNECKEN; TIENTENFISCHE)

# Speiseplan KW 25



	Montag 17.06.2024	Dienstag 18.06.2024	Mittwoch 19.06.2024	Donnerstag 20.06.2024	Freitag 21.06.2024
Gericht 1	BIO Vollkornnudeln <sup>A;A1</sup> mit Tomatensauce <sup>1</sup> und Erbsengemüse	Hähnchen-Curry <sup>G</sup> mit Ananas, Brokkoli und Vollkornreis	Spargelcremesuppe <sup>G</sup> mit Mehrkornbaguette <sup>A;A1;A2;A3;A4;K</sup>	Paniertes Seelachsfilet <sup>A;A1;D</sup> mit Gurkensalat <sup>J</sup> und Kartoffeln	Geschmortes Rindergulasch mit Brechbohnen und BIO- Nudeln <sup>A;A1</sup>
Gericht 2		Linzen-Curry <sup>G</sup> mit Ananas, Brokkoli und Vollkornreis		Polentaschnitte <sup>C,G</sup> mit Gurkensalat <sup>J</sup> und Kartoffeln	Gemischtes Gemüse (Brechbohnen, Karotten, Brokkoli und Blumenkohl) mit einer dunklen Sauce <sup>G</sup> und BIO-Nudeln <sup>A;A1</sup>
Dessert	Birne	BIO Joghurt mit Aprikose <sup>G</sup>	Karotte	Wassermelone	BIO Quark mit Waldbeeren <sup>G</sup>
	Buttermilchjoghurt "Rhabarber" <sup>G</sup>	Milchpudding "Schoko" <sup>G</sup>	Pancake <sup>A,A1,C,G</sup>		

Die Angebote/Komponenten mit dem DGE-Logo  entsprechen dem „DGE-Qualitätsstandard für die Verpflegung in Kitas“ und wurden von der Deutschen Gesellschaft für Ernährung e.V. (DGE) als eine Menülinie zertifiziert.

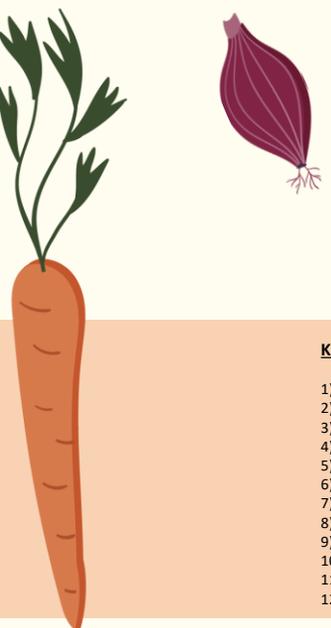
Alle Grün markierten Produkte aus kontrolliert biologischem Anbau  DE-ÖKO-006

### Kennzeichnung Allergene und Zusatzstoffe

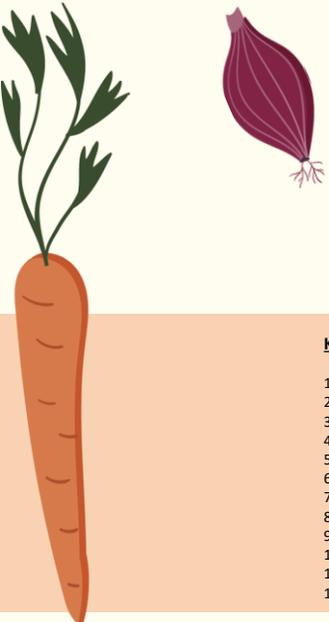
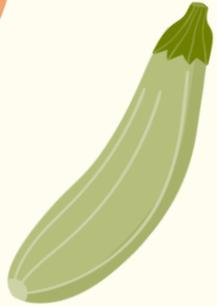
- 1) MIT FARBSTOFFEN
- 2) KONSERVIERUNGSSTOFFEN
- 3) ANTI-OXIDATIONSMITTEL
- 4) NITRAT
- 5) GESCHWEFELT
- 6) MIT GESCHMACKSVERSTÄRKER
- 7) GESCHWÄRZT
- 8) MIT KÜNSTLICHEN SÜßUNGSMITTELN / ZUCKERAUSTAUSCHS
- 9) MIT ASPARTAM (ENTHÄLT EINE PHENYLALANINQUELLE)
- 10) ENTHÄLT PHOSPHAT
- 11) GEWACHST
- 12) KOFFEINHALTIG

- A) GLUTENHALTIGES GETREIDE  
 A1) WEIZEN  
 A2) ROGGEN  
 A3) GERSTE  
 A4) HAFER  
 B) KREBSTIERE (Z. B. KREBSE, GARNELN, KRABBen, HUMMER) UND DARAUf GEWONNENE ERZEUGNISSE  
 C) EIER UND DARAUf GEWONNENE ERZEUGNISSE  
 D) FISCH UND DARAUf GEWONNENE ERZEUGNISSE  
 E) ERDNÜSSE UND DARAUf GEWONNENE ERZEUGNISSE  
 F) SOJA UND DARAUf GEWONNENE ERZEUGNISSE  
 G) MILCH UND DARAUf GEWONNENE ERZEUGNISSE (EINSCHLIESSLICH LAKTOSE)  
 H) SCHALENFRÜCHTE UND DARAUf GEWONNENE ERZEUGNISSE  
 H1) MANDELN

- H2) HASELNÜSSE  
 H3) WALNÜSSE  
 H4) CASHEWNÜSSE  
 H5) PECANNÜSSE  
 H6) PARANNÜSSE  
 H7) PISTAZIEN  
 H8) MACADAMIANÜSSE  
 I) SELLERIE UND DARAUf GEWONNENE ERZEUGNISSE  
 J) SENF UND DARAUf GEWONNENE ERZEUGNISSE  
 K) SESAMSAMEN UND DARAUf GEWONNENE ERZEUGNISSE  
 L) SCHWEFELDIOXIDE; SULFIDE (AB 10MG PRO KG ODER L)  
 M) SÜSLUPINEN UND DARAUf GEWONNENE ERZEUGNISSE  
 N) WEICHTIERE UND WEICHTIERERZEUGNISSE (MUSCHELN; SCHNECKEN; TIENTENFISCHE)



# Speiseplan KW 26



	Montag 24.06.2024	Dienstag 25.06.2024	Mittwoch 26.06.2024	Donnerstag 27.06.2024	Freitag 28.06.2024
Gericht 1	Hähnchengyros in Paprikacremesauce <sup>G</sup> , Vollkornreis und Krautsalat 	Chickennuggets <sup>A;A1</sup> mit Salzkartoffeln, dazu cremiges Leipziger Allerlei Gemüse (Karotte, Erbse, Spargel) <sup>G</sup> 	Rinderbolognese <sup>1</sup> mit Gemüse (Karotte, Lauch, Sellerie), dazu <b>BIO Nudeln</b> <sup>A;A1</sup> 	Brokkolicremesuppe <sup>G</sup> mit Mehrkornbaguette <sup>A;A1;A2;A3;A4;K</sup> 	Rotbarsch <sup>D</sup> in Kräuter-Frischkäsesauce <sup>G</sup> , mit Erbsengemüse und Kartoffelstampf <sup>G</sup> 
Gericht 2	Sojageschnitzeltes <sup>F</sup> in Paprikacremesauce <sup>G</sup> , Vollkornreis und Krautsalat 	Blumenkohl-Käse-Stern <sup>A;A1;C;G</sup> mit Salzkartoffeln, dazu cremiges Leipziger Allerlei Gemüse (Karotte, Erbse, Spargel) <sup>G</sup> 	Linsenbolognese <sup>1</sup> mit Karotte, Lauch und Sellerie, dazu <b>BIO Nudeln</b> <sup>A;A1</sup> 		Kaisergemüse (Brokkoli, Blumenkohl, Karotten) in Kräuter-Frischkäsesauce <sup>G</sup> und Kartoffelstampf <sup>G</sup> 
Dessert	<b>BIO Joghurt</b> mit Erdbeeren <sup>G</sup> 	Gurke 	Nektarine 	<b>BIO Quark</b> mit Himbeeren <sup>G</sup> 	Apfel 
		<b>BIO Quark</b> "Banenensplit" <sup>G</sup> 	Buttermichjoghurt "Birne Vanille" <sup>G</sup> 		Milchpudding "Karamell" <sup>G</sup> 

Die Angebote/Komponenten mit dem DGE-Logo  entsprechen dem „DGE-Qualitätsstandard für die Verpflegung in Kitas“ und wurden von der Deutschen Gesellschaft für Ernährung e.V. (DGE) als eine Menülinie zertifiziert.

Alle Grün markierten Produkte aus kontrolliert biologischem Anbau  DE-ÖKO-006

### Kennzeichnung Allergene und Zusatzstoffe

- 1) MIT FARBSTOFFEN
- 2) KONSERVIERUNGSMITTELN
- 3) ANTI-OXIDATIONSMITTELN
- 4) NITRAT
- 5) GESCHWEFELT
- 6) MIT GESCHMACKSVERSTÄRKER
- 7) GESCHWÄRZT
- 8) MIT KÜNSTLICHEN SÜßUNGSMITTELN / ZUCKERAUSTAUSCHS
- 9) MIT ASPARTAM (ENTHÄLT EINE PHENYLALANINQUELLE)
- 10) ENTHÄLT PHOSPHAT
- 11) GEWACHST
- 12) KOFFEINHALTIG

- A) GLUTENHALTIGES GETREIDE
- A1) WEIZEN
- A2) ROGGEN
- A3) GERSTE
- A4) HAFER
- B) KREBSTIERE (Z. B. KREBSE, GARNELEN, KRABBE, HUMMER) UND DARAUFGEWONNENE ERZEUGNISSE
- C) EIER UND DARAUFGEWONNENE ERZEUGNISSE
- D) FISCH UND DARAUFGEWONNENE ERZEUGNISSE
- E) ERDNÜSSE UND DARAUFGEWONNENE ERZEUGNISSE
- F) SOJA UND DARAUFGEWONNENE ERZEUGNISSE
- G) MILCH UND DARAUFGEWONNENE ERZEUGNISSE (EINSCHLIESSLICH LAKTOSE)
- H) SCHALENFRÜCHTE UND DARAUFGEWONNENE ERZEUGNISSE
- H1) MANDELN

- H2) HASELNÜSSE
- H3) WALNÜSSE
- H4) CASHEWNUSS
- H5) PECANNÜSSE
- H6) PARANNÜSSE
- H7) PISTAZIEN
- H8) MACADAMIANÜSSE
- I) SELLERIE UND DARAUFGEWONNENE ERZEUGNISSE
- J) SENF UND DARAUFGEWONNENE ERZEUGNISSE
- K) SESAMSAMEN UND DARAUFGEWONNENE ERZEUGNISSE
- L) SCHWEFELDIOXID/SULFIDE (AB 10MG PRO KG ODER L)
- M) SÜSLUPINEN UND DARAUFGEWONNENE ERZEUGNISSE
- N) WEICHTIERE UND WEICHTIERERZEUGNISSE (MUSCHELN; SCHNECKEN; TIENTENFISCHE)