



## Speiseplan 08.06.-12.06.2026

KW 24	Menü I	Menü II (ohne Fleisch)	Menü III (Rind)
<b>Montag 08.06.26</b>	<b>Süleymaniye Suppe</b> nach Istanbul Art mit roten Linsen und Hackbällchen aus Rind  10,g,c,a  <b>frisches Obst</b>	Gemüse Eintopf mit Buchstabennudel  a,c,g  <b>frisches Obst</b>	Pasta Mista mit Bolognese oder Tomatensoße  a,c,g  <b>frisches Obst</b>
<b>Dienstag 09.06.26</b>	Gefüllte Paprikaschote gefüllt mit Hackfleisch dazu Reis  a,c,2  <b>Erdbeer Creme</b> g	Ofenkartoffeln mit Sour Creme und Salat  (glutenfrei)  g  <b>Erdbeer Creme</b>	Makkaroni mit Bolognese oder Tomatensoße  a,c,g  <b>Erdbeer Creme</b>
<b>Mittwoch 10.06.26</b>	Piccata- nach Mailänder Art im Eier- Panade auf Spaghetti mit Tomatensugo (auch Hähnchenfleisch)  a,c,g  <b>frisches Obst</b>	Kartoffeltaschen gefüllt mit Frischkäse dazu Salat  a,c,g  <b>frisches Obst</b>	Penne Rigate mit Bolognese oder Tomatensoße  a,c,g  <b>frisches Obst</b>
<b>Donnerstag 11.06.26</b>	Putengeschnetzeltes mit Spätzlen und Salat  a,c,g  <b>Bananenshake</b> g	Grießbrei mit Kirschkompott oder Zimtucker  (glutenfrei)  a,c,g  <b>Bananenshake</b> g	Fusilli mit Bolognese oder Tomatensoße  a,c,g  <b>Bananenshake</b> g
<b>Freitag 12.06.26</b>	Fischfilet paniert mit Remouladensoße und Kartoffelsalat  a,c,g  <b>Kuchen</b> a,c,g	Paniertes Fetakäse und Mozzarellasteaks mit Blattsalat  a,c,g  <b>Kuchen</b> a,c,g	Pasta Variation mit Bolognese oder Käsesoße  a,c,g  <b>Kuchen</b> a,c,g

**Kennzeichnungspflichtige Zusatzstoffe:** 1) Farbstoff 2) Konservierungsstoff 3) Antioxidationsmittel 4) Geschmacksverstärker 5) Phosphat 6) Milcheiweiß 7) Schwefeldioxid 8) Süßungsmittel 9) gewächst 10) Hülsenfrüchte  
**Enthält Allergene:** a) Glutenhaltiges Getreide b) Nüsse c) Eier d) Fisch e) Erdnüsse f) Soja g) Milchprodukte  
 (h) Schalenfrüchte (i) Sellerie (j) Senf (k) Sesamsamen (l) Schwefeldioxid und Sulfite (m) Lupinen (n) Krebstiere

**Änderung Vorbehalten!**