











Wöchentlicher Speiseplan KW26-26					
Tag	Menü	Healthy Benefit	Vegetarische Variante	Healthy Benefit	Snack
Montag, 22.6.2026	Pasta (1) mit Tomatensauce (7,9) und frisch geriebenem Hartkäse* (7)		Pasta (1) mit Tomatensauce (7,9) und frisch geriebenem Hartkäse* (7)		Obst*
Dienstag, 23.6.2026	Arroz de Frango* (G,9)		Arroz de Frango Veggie (9)		Natur Joghurt (7)
Mittwoch, 24.6.2026	Wiener* (S) mit Karotten-Kartoffelgemüse		Blumenkohlsticks (1,9) mit Karotten-Kartoffel-Gemüse		Kuchen (1,3,7,*)
Donnerstag, 25.6.2026	Käsespätzle (1,3,7)		Käsespätzle (1,3,7)		Brot (1,*) mit Dip (7)
Freitag, 26.6.2026	Fiskekaker – Fischfrikadellen (1,3,4,*) mit Salzkartoffeln und Dip (7)		Veggie Frikadelle (1,3,*) mit Salzkartoffeln und Dip (7)		Obst*

alle Speise sind in Bio-Qualität, wenn nicht anders gekennzeichnet

*)konventionell

Allergene

- 1) Gluten
- 2) Krebstiere
- 3) Eier
- 4) Fisch-MSC
- 5) Erdnüsse
- 6) Soja
- 7) Milch
- 8) Schalenfrüchte
- 9) Sellerie
- 10) Senf
- 11) Sesam
- 12) Schwefeldioxid
- 13) Lupinen
- 14) Weichtiere

Besondere Auslobungen

- a) Farbstoffe
 - b) Konservierungsstoffe
 - c) Antioxidationsmittel
 - d) Säuerungsmittel
 - e) Säureregulatoren
 - f) Emulgatoren
 - g) Stabilisatoren
 - h) Verdickungsmittel
- R) Rind
G) Geflügel
S) Schwein

Weitere Hinweise

Paprika
Kokosnuss
Roggen
Kümmel
Pilze
Buchweizen

Enthalten in folgenden Komponenten in dieser Woche

Arroz de Frango (beide Menülinien)

Wir sind mit dem silbernen Bio-Siegel zertifiziert und verwenden daher überwiegend Bio-Zutaten (50 - 89 %), wenn nicht anders gekennzeichnet.

***enthält konventionelle Zutaten**

Folgende Zutaten sind konventionell:

Fisch, Hartkäse, Wiener, Kuchen, Obst, Schokobrötchen, Geflügel, Veggie-Frikadelle, Brot