







































Montag, 08.06.2026	Dienstag, 09.06.2026	Mittwoch, 10.06.2026	Donnerstag, 11.06.2026	Freitag, 12.06.2026
<p>A Eierpannekuchen ^{9,10,19} mit Waldfruchtkompott (Johannisbeeren, Erdbeeren, Kirschen) Vanillesoße ¹⁰ (zuckerreduziert) Rohkoststicks (Karotte, Gurke, Paprika) frisches Obst</p>   	<p>A Hähnchenbrustgulasch in Süß-Sauer-Soße dazu Langkornreis und Möhrensalat ^{9,17} Apfelmus</p>  	<p>A Wildlachsfilet mit Spinatfüllung ¹⁴ dazu Senfsoße ¹⁷ mit Kartoffelpüree ¹⁰ und Rohkoststicks frisches Obst</p>  	<p>A Vegetarische Bolognese ^{15,21} (Soja) dazu Vollkorn-Spaghetti ¹⁹ und Frühlingsalat (Eisberg, Radieschen, Mais) mit Essig-Öl-Dressing ¹⁷ frisches Obst</p>   	<p>A Gemüsefrikadelle ^{9,19} (Karotten, Erbsen, Ei) mit Currysoße ^{10,15,19} dazu Gemüseris (Blumenkohl) und Gurken-Paprika-Salat in Essig-Öl-Dressing ¹⁷ frisches Obst</p>   
<p>B Hähnchentaler (natur) mit Käsesoße ¹⁰ dazu Salzkartoffeln Kaisergemüse Wackelpudding (Rindergelatine)</p> 	<p>B Chicken Nuggets ¹⁹ mit Süß-Sauer-Soße dazu Langkornreis Möhrensalat ^{9,17} frisches Obst</p> 	<p>B Geflügelcurrywurst mit Kartoffel-Kroketten ¹⁰ und Rohkoststicks frisches Obst</p> 	<p>B Bolognese mit Hähnchenhackfleisch dazu Spaghetti ^{9,19} und Frühlingsalat mit Essig-Öl-Dressing ¹⁷ Schokopudding ¹⁰</p> 	<p>B Chinesisches Hähnchencurry ^{10,15,19} mit Gemüseris (Blumenkohl) dazu Gurken-Paprika-Salat in Essig-Öl-Dressing ¹⁷ Fruchtojoghurt ¹⁰</p> 
<p>C Veg. Köttbullar ⁹ mit Käsesoße ¹⁰ dazu Kartoffelrösti und Kaisergemüse Wackelpudding (Rindergelatine)</p> 	<p>C Reibekuchen ^{9,16,19} mit Apfelmus</p>  	<p>C Pizza Margherita mit Tomatensoße ^{10,19,12} dazu Rohkoststicks frisches Obst</p>  	<p>C Kartoffelauflauf mit Rinderhackfleisch ¹⁰ dazu Frühlingsalat mit Essig-Öl-Dressing ¹⁷ Schokopudding ¹⁰</p> 	<p>C Geflügelbällchen ^{9,10,17,19} mit Currysoße ^{10,15,19} dazu Gemüseris (Blumenkohl) und Gurken-Paprika-Salat in Essig-Öl-Dressing ¹⁷ Fruchtojoghurt ¹⁰</p> 
<p>D Hühnersuppe mit Nudeln und Ei ^{9,10,16,19} dazu Steinofenbrötchen ^{19,21} Wackelpudding (Rindergelatine)</p> 	<p>D Gyrossuppe (Hähnchen) ^{10,16} mit Steinofenbrötchen ^{19,21} Apfelmus</p> 	<p>D Pizzasuppe ¹⁰ mit Rindfleisch Körnerbrötchen ^{10,18,19,20,21,22} Vanillejoghurt ¹⁰</p> 	<p>D Rotes Linsensüppchen ¹⁰ dazu Körnerbrötchen ^{10,18,19,20,21,22} Schokopudding ¹⁰</p>  	<p>D Bergische Kartoffelsuppe mit Gemüserwürfel (Sellerie, Karotte, Lauch) ^{10,16} Steinofenbrötchen ^{19,21} frisches Obst</p> 
<p>E Gemüse-Rösti ^{9,19} mit Süß-Sauer-Soße dazu Wedges Kartoffeln ¹⁹ und Möhrensalat ^{9,17} frisches Obst</p>  	<p>E Pizza mit Hähnchenhackfleisch und Tomatensoße ^{10,19,12} Rohkoststicks Vanillejoghurt ¹⁰</p> 	<p>E Rucola-Süßkartoffel-Schnitte ^{19,21} mit Tomatensoße dazu Wedges Kartoffeln ¹⁹ und Sommergemüse Schokopudding ¹⁰</p>  	<p>E Backfisch (Seelachsfilet) ^{9,14,17,19} mit Remoulade ^{9,10,17} dazu Kartoffel-Kroketten ¹⁰ und Gurken-Paprika-Salat in Essig-Öl-Dressing ¹⁷ Fruchtojoghurt ¹⁰</p> 	

Wir kochen ohne deklarierpflichtige Zusatzstoffe. Kennzeichnung von allergenen Zutaten: (9) Ei; (10) Milch; (12) glutenhaltig; (14) Fischerzeugnisse; (15) Sojaerzeugnisse; (16) Sellerieerzeugnisse; (17) Senferzeugnisse; (18) Sesamerzeugnisse; (19) Weizen; (20) Rogge; (21) Gerste; (22) Hafer | Alle Angaben ohne Gewähr. Änderungen vorbehalten! Abbildungen sind beispielhaft.

Die Menülinie mit dem DGE-Logo  entspricht dem "DGE-Qualitätsstandard für die Verpflegung in Kitas" sowie dem "DGE-Qualitätsstandard für die Verpflegung in Schulen" und wurde von der Deutschen Gesellschaft für Ernährung e.V. (DGE) zertifiziert.

 = Vegetarisch.