

KW 22 Teens 25.05.2026 - 31.05.2026

M 1

M 2

M 3



M 4 BIO DE-ÖKO-039

M 5

Mo

**Pfingstmontag**

Die **Lieferung der Menüs von Dienstag**, den 26.05.2026, erfolgt **am Freitag**, den 22.05.2026.  
Sie haben am Dienstag nach Pfingsten noch einen Ferientag oder Sie sind am Tag vor Schulanfang nach den Pfingstferien (Bayern, BW) für die Anlieferung nicht in der Einrichtung?  
Dann bestellen Sie bitte telefonisch oder per Fax den "Hühnersuppentopf" oder "Erbsensuppe" in der Dose. Die Lieferung erfolgt vor Ferienbeginn.

Di

**MÖHREINTOPF**  
mit Kartoffeln zubereitet  
Sonnenblumenkerne



**HÄHNCHEN-  
GESCHNETZELTES (G)**  
in Curry-Früchte-Sauce  
Erbsen  
Vollkornreis

**GNOCCHI**  
mit Lauch-Käse-Sauce  
Joghurtsalat mit  
Sauerrahmdressing

**KARTOFFELGRATIN**  
Pflannengemüse  
Joghurtsalat mit  
Kräutern

**VEGGIE-GESCHNETZELTES**  
(Myko- und Erbsenproteinbasis)  
in Curry-Früchte-Sauce  
Erbsen  
Vollkornreis

A Wackelpudding-Becher



B frisches Obst

C Berliner Ballen

Bio Tagesdessert

A / B / C

Mi

**SERPENTINI**  
(gedrehte Röhrennudeln)  
mit Möhrensauce  
Eisbergsalat mit  
Joghurdressing



**BLUMENKOHL-  
KARTOFFEL-  
AUFLAUF**  
mit Käse überbacken

**3 HÄHNCHEN-  
INNENFILETS (G)**  
(paniert)  
Kohlrabi in Rahm  
Salzkartoffeln

**MINISTRONE**  
italienische Gemüsesuppe  
Brötchen

**2 VEGGIE-SCHNITZEL**  
(paniert, Schwarzwurzelbasis)  
Kohlrabi in Rahm  
Salzkartoffeln

A Einzeldessert

B frisches Obst

C Naturjoghurt lose

Bio Tagesdessert lose

A / B / C

Do

**PENNE**  
mit Tomatensauce Caprese  
(mit Mozzarella)  
Farmersalat  
(Möhren-Kraut-Salat mit Mayo)



**HÄHNCHENGULASCH (G)**  
mit Spiralnudeln  
Apfelmus

**MILCHREIS**  
mit Pfirsichspalten

**LINSENGEMÜSE**  
mit Paprika, Zucchini und Tomate  
Spätzle

**PAPRIKA-ZWIEBEL-TOPF**  
mit Spiralnudeln  
Apfelmus

A Einzeldessert



B frisches Obst

C Hühnerbrühe m. Gem. (G) (Vorsuppe)

Bio Tagesdessert lose

A / B / C

Fr

**6 MINI-REIBEKUCHEN**  
mit Apfelmus



**SEELACHS (F)**  
(paniert)  
mit Dillsauce  
Salzkartoffeln  
Gurkensalat in Joghurdressing

**Italienische  
TOMATENSUPPE (G)**  
mit Tomatenstücken und  
Mini-Geflügelhackbällchen  
Brötchen

**GEFÜLLTE PASTA**  
(vegetarische Füllung)  
mit Käsesauce  
Eisbergsalat mit  
Cocktaildressing

**Italienische  
TOMATENSUPPE**  
mit Tomatenstücken  
und Reiseinlage  
Brötchen

A Einzeldessert

B frisches Obst

C Schokopudding lose

Bio Tagesdessert lose

A / B / C



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

(G) Geflügel  
(R) Rind  
(F) Fisch

(S) Schwein  
(L) Lamm  
(K) Krebstiere

**KW 21** 18.05.2026 - 24.05.2026

**KW 22** 25.05.2026 - 31.05.2026

M 9

M 9

Mo  
**SALZKARTOFFELN**  
Kräuterdip mit Soja  
gemischter Blattsalat mit  
italienischem Dressing

Mo  
entfällt

Di  
**serbische  
BOHNENSUPPE**  
(u.a. Bohnen, Paprika,  
Möhren)  
mit Kartoffeln zubereitet

Di  
**Frischer  
MÖHRENTOPF**  
mit Kartoffeln

Mi  
**VEGGIE-FRIKADELLE**  
(Sojabasis)  
Kartoffelsalat  
frischer Gurkensalat mit  
Essig + Öl

Mi  
**VEGGIE-FRIKADELLE**  
(Sojabasis)  
Kohlrabigemüse in Sauce  
Salzkartoffeln

Do  
**RÖSTKARTOFFELN**  
frisches Möhrengemüse  
Kräuterdip mit  
Soja

Do  
**NUDELN**  
(glutenfrei)  
mit  
Tomatensauce

Fr  
**Mediterrane  
VOLLKORN-REISPFANNE**

Fr  
**Italienische  
TOMATENSUPPE**  
mit Tomatenstückchen  
mit Reiseinlage

Ohne den rezeptorischen Zusatz von:

- Glutenhaltiges Getreide und daraus hergestellte Erzeugnisse (Dinkel, Gerste, Hafer, Kamut, Roggen, Weizen)
- Eier und Eierzeugnisse
- Milch und Milcherzeugnisse (inklusive Laktose)
- Schalenfrüchte daraus hergestellte Erzeugnisse (Haselnüsse, Cashewnüsse, Macadamia, Mandeln, Paranüsse, Pecannüsse, Pistazien, Walnüsse)
- Erdnüsse und Erdnusserzeugnisse

<sub>1</sub> Bei diesen Menüs können wir Spuren von Allergenen nicht ausschließen.