

KW 26 Teens 22.06.2026 - 28.06.2026











M 1

M 2

M 3

 M 4 BIO DE-ÖKO-039

M 5

Mo	 KARTOFFELGRATIN Möhrengemüse Kräuterdip	2 GEFLÜGEL-BOCKWÜRSTCHEN (G, L) Sauerkraut Kartoffelpüree aus frischen Kartoffeln	HÄHNCHENSCHNITZEL-STÜCKE HAWAII (G) (paniert) mit Ananas und Käse überbacken Currydip, Erbsen, Reis	Vegetarische LINSENSUPPE mit Kartoffeln zubereitet Brötchen	WEIZENFRIKADELLE Sauerkraut Kartoffelpüree aus frischen Kartoffeln
	A Fruchtjoghurt-Becher	B frisches Obst	 C Naturjoghurt lose	Bio Tagesdessert lose	A / B / C
Di	 Grüne ERBSENSUPPE mit Wurzelgemüse (u.a. mit Möhren, Porree u. Sellerie) und Kartoffeln Brötchen	HÄHNCHEN-FILETSTREIFEN (G) in Barbecuesauce Mais Reis	NUDEL-BROKKOLI-AUFLAUF mit Käse überbacken	3 RÖSTI-ECKEN Rahmspinat Kräuterdip mit Quark	VEGGIE-FILETSTREIFEN (Pilzeiweiß- u. Erbsenproteinbasis) in Barbecuesauce Mais Reis
	A Wackelpudding-Becher	 B frisches Obst	C Berliner Ballen	Bio Tagesdessert lose	A / B / C
Mi	GEMÜSE-FRIKADELLE (u.a. Möhren, Mais, Erbsen) Kohlrabi-Karottengemüse Salzkartoffeln	SPIRELLI mit hausgemachtem Pesto Genovese Eisbergsalat mit Cocktaildressing	 HÄHNCHEN-GYROS (G) Vollkorn-Djuwetschreis (u.a. mit Möhren, Erbsen, Paprika) Zaziki Krautsalat	4 GEFLÜGEL-HACKBÄLLCHEN (G) in Tomatensauce Erbsen Reis	VEGGIE-GYROS (Sojabasis) Vollkorn-Djuwetschreis Zaziki Krautsalat
	A Einzeldessert	 B frisches Obst	C Fruchtcocktail lose	Bio Tagesdessert lose	A / B / C
Do	PENNE mit Tomatensauce Gurkensalat in Essig-Öl-Dressing	6 RINDERHACK-FLEISCHBÄLLCHEN (R) in Preiselbeersauce Apfel-Rotkohl Salzkartoffeln	MILCHREIS mit Apfelmus	 3 TAGESGEMÜSE (Blumenkohl, Brokkoli, Möhren) Sesamkartoffeln Kräuterdip mit Joghurt	6 SOJABÄLLCHEN in Preiselbeersauce Apfel-Rotkohl Salzkartoffeln
	A Einzeldessert	 B frisches Obst	C Tomatensuppe (Vorsuppe)	Bio Tagesdessert	A / B / C
Fr	3 MINI-REIBEKUCHEN Erbsen-Möhrengemüse Tomatendip mit Quark	 SEELACHSSTÜCKE (F) in Curry-Paprika-Sauce Erbsen Reis	GEMÜSECREMESUPPE (G) (mit Möhren, Blumenkohl, Zucchini) mit Geflügelbällchen Brötchen	SPIRELLI mit Käse-Spinat-Sauce Eisbergsalat mit Cocktaildressing	GEMÜSECREMESUPPE (mit Möhren, Blumenkohl, Zucchini) Brötchen
	A Einzeldessert	B frisches Obst	 C Milchpudding Butterkeks 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

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

KW 25 15.06.2026 - 21.06.2026

KW 26 22.06.2026 - 28.06.2026

M 9

M 9

Mo

VEGGIE-FRIKADELLE
(Sojabasis)
Blumenkohl in Sauce
Salzkartoffeln

Mo

RÖSTKARTOFFELN
Möhrengemüse
Kräuterdip mit Sojajoghurt

Di

PILZRAGOUT
Nudeln
(glutenfrei)
Eisbergsalat mit itl.
Dressing

Di

Grüne ERBSENSUPPE
mit Wurzelgemüse und
Kartoffeln

Mi

SPAGHETTI
(glutenfrei)
Veggie-Milanese
(Erbsen-Champignons)

Mi

VEGGIE-GYROS
(Sojabasis)
Zaziki (Sojabasis)
Vollkorn-Djuwetschreis
Krautsalat

Do

CHILI SIN CARNE
(Sonnenblumen-Basis)
Mais
Reis

Do

6 VEGGIE KÖTBULLAR
Bratensauce
Apfel-Rotkohl
Salzkartoffeln

Fr

GEMÜSESUPPE
mit
Kartoffel zubereitet
(u.a. Möhren, Kohlrabi,
Erbsen)

Fr

**ERBSEN-MÖHREN-
GEMÜSE**
Salzkartoffeln
Tomatendip
mit Soja

Ohne den rezeptorischen Zusatz von:

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

₁ Bei diesen Menüs können wir Spuren von Allergenen nicht ausschließen.