

Speiseplan Juni 2025

HANDBEST

Datum	Menü 1 vegetarisch	Menü 2 1x pro Woche Fleisch oder Fisch
Mo 2.6.		
Di 3.6.		Hähnchenbrust mit BBQ-Tomatensoße (S2, G1), Erbsengemüse (M), Kartoffeln, rohes Gemüse, Frischobst
Mi 4.6.	Paneer -indischer Rahmkäse (M)- und zarte grüne Erbsen in mildwürziger Tomatensoße (S2), Reis, rohes Gemüse, Rhabarber-Quarkspeise (M)	
Do 5.6.	knuspriger Kartoffel-Brokkoli-Blumenkohl-Auflauf mit Gouda-Sonnenblumenkernkruste überbacken (G1, M, S2), rohes Gemüse, Frischobst	
Fr 6.6.	Weizenvollkornnudeln (G1), hausgemachtes Basilikumpesto (M), Käse (M), rohes Gemüse	
Mo 9.6.	Feiertag	Feiertag
Di 10.6.	Linsenbolognese (S2) mit Weizennudeln (G1), rohes Gemüse, Frischobst	Linsenbolognese (S2) mit Weizennudeln (G1), rohes Gemüse, Frischobst
Mi 11.6.	Vegetarisches Schnitzel paniert -Milch- (E1, G4, G1, M), vegane Bratensoße (S2), zartes Möhrengemüse (M), Kartoffeln, rohes Gemüse, Vanillepudding (M)	
Do 12.6.		Fischstäbchen paniertes Seelachsfilet (G1, F), Erbsen-Möhrengemüse (M), Dillsoße (G1, M, S2), Kartoffelpüree (M), rohes Gemüse, Frischobst
Fr 13.6.		hausgemachtes Tomatenpesto (M), Weizen-Vollkornnudeln (G1), rohes Gemüse
Mo 16.6.		Tomaten-Käse-Soße mit Gouda (G1, M, S2), Weizennudeln (G1), rohes Gemüse
Di 17.6.		Ungarische Rindergulaschsuppe (G1, S2) Vollkornbrötchen (G1, G3), rohes Gemüse, Frischobst
Mi 18.6.	Eintopf mit weißen Bohnen, Kartoffeln, Möhren und Zitrone (S2), rohes Gemüse, Naturjoghurt (M) mit Knuspermüsli (G1, G4, G5)	
Do 19.6.		Wildlachsfilet (F), Wirsingrahmsoße (G1, M, S2), Kartoffelpüree (M), rohes Gemüse, Frischobst
Fr 20.6.	Tomaten-Gemüsesoße (M, S2), Weizennudeln (G1), Käse (M), rohes Gemüse	
Mo 23.6.		Spargelcremesuppe (M, S2, G1), Grießbrei (G1, M) mit fruchtiger Blaubeersoße, rohes Gemüse
Di 24.6.		Wunschessen: Geflügelbratwurst -Putenfleisch, Hähnchenfleisch- (S2), Kartoffelwedges, Tomatendip (G1, S2), rohes Gemüse, Frischobst
Mi 25.6.	Spinatsoße mit Hirtenkäse (G1, M, S2) und Vollkornnudeln (G1), rohes Gemüse, Erdbeer-Ayran (M)	
Do 26.6.	Kartoffel-Möhreneintopf (S2) mit veg. Wiener (E1), rohes Gemüse, Frischobst	
Fr 27.6.	Fruchtiges Curry -Linsen (S2), Kichererbsen, Apfel, Paprika- mit Kartoffelpüree (M), rohes Gemüse	
Mo 30.6.		Tomatensoße (G1) Nudeln (G1), geriebener Gouda (M), Rohkost, rohes Gemüse

Kontrollnummer: DE-ÖKO-070



Diese Lebensmittel bieten wir in BIO-Qualität an: Reis, Nudeln, Rindfleisch, Geflügelfleisch, Kartoffelprodukte, Frisch- und Tiefkühlgemüse, Frisch- und Tiefkühl Obst, Milch und Milchprodukte, Vollkornbrot, Vollkornbrötchen (Sonderkost & Lunchpakete ausgenommen)

Das Menü enthält mindestens ein regionales Bioprodukt



Kartoffeln, Joghurt, Rind, Quark, Vollkornbrot, Vollkornbrötchen
Wir sind Partner des Projektes 'Wo kommt Dein Essen her?' und unterstützen das Ziel, den Anteil an regionalen Bioprodukten im Schulessen zu erhöhen.