

Speiseplan Juli 2025

Einrichtung: _____

Gesamtzahl Essen: _____

Allergien?: _____

o. Schwein?: _____ **vegetarisch:** _____

vegan: _____ **pescetarisch:** _____

Tag	Datum	Merkmal	Menü	M 1	M 2	M 3
Do	03.07.2025 Ferienbeginn		1) Bauertopf – Rinderhackfleisch, Salzkartoffeln, buntes Paprikagemüse in Rahmsauce G 2) Chili sin Carne, Reis 3) Lunchpakete Obststück 10			
Fr	04.07.2025		1) Backfisch*, Erbsen& Möhren in Rahmsauce, Stampfkartoffeln F, B, J1, K,14 2) Nudelpfanne, Kaisergemüse, Basilikum-Tomatensauce J1,G 3) Lunchpakete Fruchtjoghurt 1,14,K			
Mo	07.07.2025		1) Gyrosauflauf (Hähnchen), überbackener Käse K,14,G 2) Kartoffel-Gemüse-Auflauf K,14,G 3) Lunchpakete Obststück 10			
Di	08.07.2025		1) Asia Nudelsuppe, Hähnchenfleisch, Gemüse, kleines Brötchen J1, F, G 2) Kartoffelcrèmesuppe, kleines Brötchen J1, G 3) Lunchpakete Fruchtquark K,14,1			
Mi	09.07.2025		1) Fischfrikadelle* B,J1,F, Kartoffelstampf, Mischgemüse in Rahmsauce G 2) Nudel-Gemüse-Auflauf F, G, J1, M 3) Lunchpakete Obststück 10			
Do	10.07.2025		1) Hähnchen in milder Currysauce, Reis, Gemüsestreifen G 2) Tortellini* (Spinatfüllung), Käse-Sahne-Sauce J1, K, F,14 3) Lunchpakete Schokoladenpudding K,14			
Fr	11.07.2025		1) Nudeln J1,F, Rindfleischbolognese G 2) Pfannkuchen* J1,F,K, warmer Apfelmus, Zimtzucker 3) Lunchpakete Obststück 10			
Mo	14.07.2025		1) Pasta, Zucchini-Rinderhackfleisch -Sauce F,M,J1,G 2) Blumenkohl-Käse-Medaillons*D, Salzkartoffeln, Sauce G 3) Lunchpakete Vanillepudding K,14			

➔ Bitte wenden

Speiseplan Juli 2025

Einrichtung: _____

Gesamtzahl Essen: _____

Allergien?: _____

o. Schwein?: _____ **vegetarisch:** _____

vegan: _____ **pescetarisch:** _____

Tag	Datum	Merkmal	Menü	M 1	M 2	M 3
Di	15.07.2025		1) Hähnchen Cordon Bleue* J1,F, Erbsen, Salzkartoffeln, Sauce 2) Backkartoffeln, Pfannengemüse und Dip K,14,F 3) Lunchpakete Obststück 10			
Mi	16.07.2025		1) gestampfter Möhreneintopf, Rinderhackfleisch, kleines Brötchen 2) Kohlrabi-Kartoffel-Suppe, kleines Brötchen G, J1 3) Lunchpakete Fruchtquark K,14,1			
Do	17.07.2025		1) Fischstäbchen* B, J1, Salzkartoffeln, Blumenkohl in Rahmsauce G 2) Milchnudeln, Vanillecrèmesauce, heiße Kirschen 3, K,14,J1,F 3) Lunchpakete Obststück 10			
Fr	18.07.2025		1) Hähnchen-Nuggets* J1, Backkartoffeln, Sour Crème, Möhrchen F,G 2) Schupfnudeln*, Gemüse, Rahmsauce G,F 3) Lunchpakete Fruchtjoghurt K,14,1			
						
Mo	21.07.2025	 	1) Königsberger Klopse vom Schwein o. Kapern (Geflügel), Salzkartoffeln, Sauce G, Rote Beete 3 2) Polenta-Spinattasche* F,J1, Salzkartoffeln, Rahmsauce G 3) Lunchpakete Obststück 10			
Di	22.07.2025		1) Wirsingkohl mit Rinderhack, Nudeln, Rahmsauce G,J1 2) Kartoffel-Gnocchis*, warmer Apfelmus, Zimtzucker 3) Lunchpakete Fruchtjoghurt K,1,14			
Mi	23.07.2025		1) Fischragout, Gemüse, Salzkartoffeln B,G 2) Rahmspinat, Salzkartoffeln, gekochtes Ei F 3) Lunchpakete Obststück 10			
Do	24.07.2025	  	1) Kartoffeleintopf, geräucherte Mettwürste vom Schwein (Geflügelwurst), Kartoffelwürfel G, kleines Brötchen J1,4,G 2) Brokkoli-Crème-Suppe, Kartoffeleinlage, kleines Brötchen G,J1			

➔ Bitte wenden

Speiseplan Juli 2025

Einrichtung: _____

Gesamtzahl Essen: _____

Allergien?: _____

o. Schwein?: _____ **vegetarisch:** _____

vegan: _____ **pescetarisch:** _____

Tag	Datum	Merkmal	Menü	M 1	M 2	M3
			3) Lunchpakete Vanillepudding 14,K			
Fr	25.07.2025		1) Hähnchenbrust Natur gebraten, Rahmgemüse, Reis 2) Gemüselasagne mit Käse überbacken J1,K 3) Lunchpakete Obststück 10			
Mo	28.07.2025		1) Hühnerfrikassee K,14, Erben, Möhren, Reis 2) Linsenfrikassee, Gemüsestreifen, Reis 3) Lunchpakete Fruchtjoghurt 1,14,K			
Di	29.07.2025		1) Nürnberger Würstchen (Schwein), Rahmkohlrabi, Salzkartoffeln, Sauce G,H 2) Falaffelbällchen (Kichererbsen), Reis, Rahmsauce G 3) Lunchpakete Fruchtquark K,1,14			
Mi	30.07.2025		1) Paprika Gulasch (Schwein), Nudeln F,J1,G 2) Gemüse-Kartoffel-Auflauf mit Käse überbacken F,J1,G,K 3) Lunchpakete Obststück 10			
Do	31.07.2025	 	1) Köttbullar* (Geflügelköttbullar), Rigatoni, Rahmsauce, Preiselbeeren F,G,J1 2) Schupfnudel-Curry-Pfanne G, K 3) Lunchpakete Vanillepudding K,14			

Kennzeichnungserklärung Allergene:

A=Weichtiererzeugnisse, B=Fischerzeugnisse, C=Sesamerzeugnisse,
D= Schalenfrüchte: D1 Mandeln, D2 Haselnüsse, D3 Walnüsse, D4 Cashewnüsse, D5 Pecanunüsse, D6 Paranüsse, D7 Pistazien,
D8 Macadamianüsse, D9 Queenslandnüsse,
E=Sojaerzeugnisse,F=Eierzeugnisse, G=Sellerieerzeugnisse, H=Senferzeugnisse, I=Erdnüsse,
J= glutenhaltige Erzeugnisse: J1 Getreide Weizen, J2 Dinkel, J3 Khorosan Weizen, J4 Roggen, J5 Gerste, J6 Hafer,
K= Milcherzeugnisse, L= Krebstiere, M= Schwefeldioxid und Sulfite, N= Lupinenerzeugnisse, *= frisches Fertigprodukt

Kennzeichnungserklärung Zusatzstoffe:

1 = mit Farbstoff, 2 = mit Konservierungsstoff, 3 = mit Nitritpökelsalz, 4 = mit Nitrat, 5 = mit Nitritpökelsalz und Nitrat, 6 = mit Antioxidationsmitteln, 7 = mit Geschmacksverstärker, 8= geschwefelt, 9= geschwärzt, 10= gewachst, 11= mit Süßungsmitteln, 12= enthält Phenylalaninquelle, 13= mit Phosphat, 14= mit Milcheiweiß, 15= koffeinhaltig, 16= chininhaltig, 17= genetisch verändert

Änderungen vorbehalten! Die Schweinefleischalternative ist den gemeldeten muslimischen Kindern vorbehalten bzw. für die Einrichtungen, die komplett ohne Schweinefleisch beliefert werden– die Götterspeise ist grundsätzlich mit pflanzlicher Gelatine, Saucen sind komplett allergen + schweinefleischfrei

➔ Bitte wenden