

Speiseplan Juni 2025 VGS Cäciliengroden

Name:	<u>Kl.:</u>
Allergien?:	
o. Schwein?:	vegetarisch:
vegan:	pescetarisch:

M1 M2 Tag Datum Merkmal Menü

106 Datum Michael Michael				
Мо	02.06.2025	٧.	1) Hähnchen Curry mit Gemüse in Rahmsauce und Reis G 2) Gemüse-Linsen-Curry, Butterreis Vanillepudding κ,14	
		× Ø	1) Linseneintopf, Wursteinlage vom Geflügel G ,kleines Brötchen J1,F 2) Kartoffel-Creme-Suppe, kleines Brötchen J1,G	
Di	03.06.2025		Obststück 10	
Mi	04.06.2025	€₹	 Nudeln, Rindfleischbolognese κ,G Gemüse-Frikadelle*, Kartoffelstampf κ, Sauce G Fruchtquark 14,κ,1 	
1411	04.00.2023	: -1	1) Backfisch*, Brokkoli, Salzkartoffeln,	
			Remouladensauce F, B, J1, K,G	
			2) Reibekuchen*, warmer Apfelmus	
Do	05.06.2025		Obststück 10	
			Pfingstferien	
		(FT)	1) Grüne Bohneneintopf, Rindfleisch, Kartoffeleinlage,	
			kleines Brötchen 11 2) Blumenkohl-Creme-Suppe, Kartoffeleinlage, kleines	
			Brötchen K,F,J1,G	
Mi	11.06.2025		Obststück 10	
		§ ×	1) Räubertopf: Geflügelbällchen, Gemüse in Rahmsauce, Salzkartoffeln G	
			2) Zucchini Lasagne κ,G	
Do	12.06.2025		Fruchtquark к,1,14	
		_		
			1) Fischstäbchen* B mit Salzkartoffeln und Rahmspinat	
Мо	16.06.2025		2) Spinat-Lasagne F, G, J1, M Vanillepudding κ,14	
1410	10.00.2023	20	1) Hähnchen-Nuggets* 11, Backkartoffeln, Krautsalat,	1
		Y .	Sour Créme F,G,K,14	
			2) Milchreis κ mit heißem Apfelmus und Zimtzucker	
Di	17.06.2025		Obststück 10	
			1) Zucchini-Hackfleisch-Pfanne vom Rind in Rahmsauce und Reis G	
N 4:	10.06.2025		2) Frühlingsrolle* J1,F,G mit süß-saurer Sauce G und Reis	
Mi	18.06.2025		Fruchtjoghurt 14,K,1	

Name:



<u>Speiseplan Juni 2025</u> VGS Cäciliengroden

	<u>Al</u>	<u>lergier</u>	<u>1?:</u>			
	<u>0.</u>	Schw	ein?: vegetarisch:			
	<u>ve</u>	gan:	pescetarisch:			
Tag	Datum Me	rkmal Me	enü	M1	M2	
Do	19.06.2025	× 6	1) Erbseneintopf, Kartoffeleinlage, Schweinefleisch (Geflügel), kleines Brötchen G,J1 2) Gemüsesuppe, reichlich Einlage, kleines Brötchen J1 Obststück 10			_
Мо	23.06.2025	٧.	1) Lauch-Hähnchen-Pfanne, Kartoffelpüree G,K 2) Pfannkuchen* mit Apfelmus und Zimtzucker F,J1,K,3 Obststück 10			
Di	24.06.2025		1) Fischragout, Kaisergemüse, Salzkartoffeln B,G 2) Polenta-Spinattasche*, Erbsenpüree, Sauce J1,K,14 Fruchtjoghurt K,14,1			
Mi	25.06.2025	% >	1) Bratwurst, Kartoffel-Erbsenpüree, Sauce 2) Quinoa-Erbsenbratling* D, Salzkartoffeln, Sauce G Obststück 10			
Do	26.06.2025	₹	 Chili con Carne (Rind), Reis D Kartoffel-Blumenkohl-Auflauf κ,14,G Schokoladenpudding κ,14 			
		© ×	1) Tomatensuppe, Fleischklößchen (Geflügel), Nudeleinlage G, J1, kleines Brötchen J1 2) Möhrencrémesuppe, Kartoffeleinlage, kleines			

Kennzeichnungserklärung. Allergene:

30.06.2025

Mo

A=Weichtiererzeugnisse, B=Fischerzeugnisse, C=Sesamerzeugnisse,

D= Schalenfrüchte: D1 Mandeln, D2 Haselnüsse, D3 Walnüsse, D4 Cashewnüsse, D5 Pecanunüsse, D6 Paranüsse, D7 Pistazien,

Vanillepudding K,14

D8 Macadamianüsse, D9 Queenslandnüsse,

E=Sojaerzeugnisse,F=Eiererzeugnisse, G=Sellerieerzeugnisse, H=Senferzeugnisse, I=Erdnüsse,

J= glutenhaltige Erzeugnisse: J1 Getreide Weizen, J2 Dinkel, J3 Khorosan Weizen, J4 Roggen, J5 Gerste, J6 Hafer,

Brötchen J1

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 Nitrititpökelsalz 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 oder den Einrichtungen, die komplett schweinefleischfrei essen- die Götterspeise ist grundsätzlich mit pflanzlicher Gelatine und die Saucen sind schweinefleischfrei und allergenfrei.