

Speiseplan Juni 2026

















VGS Neustadtgödens

Name: _____ **Klasse:** _____

Allergien?: _____

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

vegan: _____ **pescetarisch:** _____

Tag	Datum	Merkmal	Menüs	Dessert	Auswahl M1	Auswahl M2
Mo	01.06.2026	  	1) Lasagne (J1) – Bolognese 2) Quinoa-Gemüse-Pfanne - Kräutercremfraiche (K,14)	Fruchtjoghurt (K,1,14)		
Di	02.06.2026	 	1) Fischfrikadelle* (B,J1), Mischgemüse in Rahmsauce, Stampfkartoffeln (K) 2) Gnocchi-Lauch-Auflauf (F,G)	Obststück (10)		
Mi	03.06.2026	  	1) gestampfter Möhreintopf (G), Hackfleisch (Geflügel), Kartoffelwürfel, Brötchen (J1) 2) Brokkoli-Crème-Suppe (G), Kartoffelwürfel, Brötchen (J1)	Schokoladenpudding (K,14)		
Do	04.06.2026	  	1) Köttbullar* - Erbsen, Rigatoni, Preisselbeeren, Rahmsauce (G) 2) Pfannkuchen (J1), warmer Apfelmus, Zimtzucker	Obststück (10)		
Mo	08.06.2026	 	1) gebratenes Seelachsfilet* (J1,B) – Salzkartoffeln, Dillsauce (G), Karottensalat 2) Nudel-Gemüse-Auflauf (F,G,J1)	Obststück (10)		
Di	09.06.2026	  	1) Geflügelgeschnetzeltes – buntes Gemüse, Knöpfe* (J1,F) 2) Linsenfrikassee in Rahmsauce, Salzkartoffeln	Vanillepudding (K,14)		
Mi	10.06.2026	 	1) Hähnchenschnitzel* (J1,F) Erbsen & Möhren, Salzkartoffeln, Sauce 2) Backkartoffeln, Pfannengemüse, Dip (K,14)	Obststück (10)		

Do	11.06.2026	 	1) Hühnernudelsuppe (J1,F) – Brötchen (J1) 2) Tomatencrèmesuppe – Reiseinlage (J1,K) – Brötchen (J1)	Fruchtjoghurt (K,1,14)		
Mo	15.06.2026	 	1) Curryhähnchen, Gemüsestreifen (G) Reis 2) Kartoffel-Gnocchis* (J1,F), warmer Apfelmus, Zimtucker	Schokoladenpudding (K,14)		
Di	16.06.2026	 	1) Hähnchenbrust Natur gebraten, gemischtes Gemüse, Salzkartoffeln, Sauce 2) Tortellini* (Spinatfüllung) (J1,F), Käse-Sahne-Sauce (K,14)	Obststück (10)		
Mi	17.06.2026	 	1) Wirsing Kohl, Geflügelhackfleisch, Nudeln (J1F), Sauce 2) Kartoffelpfanne (J1), Kaisergemüse, Basilikum-Tomatencrèmesauce (J1)	Vanillepudding (K,14)		
Do	18.06.2026	 	1) Backfisch* (B,J1) Erbsen & Möhren, Salzkartoffeln, Sauce 2) Bauernfrühstück – Bratkartoffeln, Rührei (F), Gewürzgurke (2)	Obststück (10)		
Mo	22.06.2026	 	1) Weiße-Bohnen-Eintopf (G,D), Rindfleischeinlage, Brötchen (J1) 2) Asia Nudelsuppe, Brötchen (J1)	Obststück (10)		
Di	23.06.2026	 	1) Bratwurst* (H,G) (Geflügel), grüne Bohnen, Salzkartoffeln, Sauce 2) Gabelspaghetti (J1), Zucchini-crèmesauce	Schokoladenpudding (K,14)		
Mi	24.06.2026	 	1) Nudeln (J1,F), Bolognesesauce (Geflügelhackfleisch) 2) Reibekuchen* (J1,F), warmer Apfelmus	Obststück (10)		
Do	25.06.2026	 	1) Fischragout (B), Gemüse, Salzkartoffeln 2) Gemüse-Couscous, Rahmsauce	Fruchtjoghurt (K,1,14)		
Mo	29.06.2026	 	1) Hähnchen-Nuggets* (J1), Möhrchen, Backkartoffeln, Sour Crème (K,F,14), 2) Polenta-Spinattasche* (F,J1), Salzkartoffeln, Rahmsauce	Vanillepudding (K,14)		
Di	30.06.2026	 	1) Omas Grüne Bohnen Eintopf (G,D) Würsteinlage (Geflügel), Brötchen (J1) 2) Kichererbsensuppe, Brötchen (J1)	Obststück (10)		

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=Eiererzeugnisse, 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– Saucen sind komplett allergen + schweinefleischfrei