



Speiseplan 15. – 19. Juni 2026

Montag / 15. Juni

Geflügelschnitzel mit Wedges dazu Romana Salat mit Joghurtdressing

vegetarische Alternative: Valess-Schnitzel mit Wedges, Salat mit Joghurtdressing

gluten/laktosefreie Alternative: Hähnchenbrust mit Bratkartoffeln, Salat mit

Essig-Öl Dressing

Dessert: Obst

Dienstag / 16. Juni

Tortelini in Käse-Sahne Sauce

gluten/laktosefreie Alternative: Glutenfreie Nudeln mit Tomatensauce

Dessert: Obst

Mittwoch / 17. Juni *Projekttag*

Gemüse-Curry mit Reis

Dessert: Obst

Donnerstag / 18. Juni *Projekttag*

Gemüse Eintopf mit Eierstich und Sternnudel Einlage/Vollkorn-Dinkel Brötchen

gluten/laktosefreie Alternative: Gemüse Eintopf mit gluten- und laktosefreien Nudeln und Brot

Dessert: Obst

Freitag / 19. Juni *Projekttag*

Knusperfisch mit Kartoffeln dazu Kaisergemüse

vegetarische Alternative: Gemüsestäbchen mit Kartoffeln dazu Kaisergemüse

Dessert: Obst

Hinweis:

Zusatzstoffe und Allergene können jederzeit eingesehen werden.



Menu Plan

June 15th –

19th, 2026

Monday / June 15

Chicken cutlets with potato wedges, served with romaine lettuce salad and yogurt dressing

vegetarian: Valess schnitzel with potato wedges, salad with yogurt dressing

gluten/lactose-free : Chicken breast with pan-fried potatoes, salad with vinegar-oil dressing

Dessert: Fruit

Tuesday / June 16

Tortellini in a cheese and cream sauce

gluten/lactose-free: Gluten-free pasta with tomato sauce

Dessert: Fruit

Wednesday / June 17 *Project Day*

Vegetable Curry with rice

Dessert: Fruit

Thursday / June 18 *Project Day*

Vegetable stew with a layer of poached egg and star-shaped pasta,

served with whole-grain spelt rolls

gluten/lactose-free: Vegetable stew with gluten-free and lactose-free pasta and bread

Dessert: Fruit

Friday / June 19 *Project Day*

Crispy fish with potatoes and mixed vegetables

Vegetarian: Vegetable sticks with potatoes and mixed vegetables

Dessert: Fruit

Note:

Additives and allergens can be viewed at any time..