

Datum	Menü 1	Menü 2	Menü 3 ovo-lacto-vegetarisch DGE zertifiziert	Gemüse/ Obst/ Dessert für alle Menülinien DGE zertifiziert
Montag, 01.06.2026	Spiralnudeln(BIO) _(GL, WZ, 27 g KH) mit rotem Pesto aus Tomaten, Sonnenblumenkernen und Hartkäse(BIO) _(L, M, 3, 8, 4 g KH) , dazu Reibekäse(BIO) _(M, 3 g KH)		Gemüsemix mit Sesam (gelbe Karotten, Zuckererbsen, mini Maiskolben, Karottenscheiben) _(GL, SJ, SS, WZ, 4 g KH) , dazu süß-saure Soße _(9 g KH) und Reis(BIO) Fairtrade _(31 g KH)	Paprika, Kohlrabi, Karotte _(4 g KH) , Gouda-Käsewürfel(BIO) _(L, M) , Melone(BIO) _(9 g KH)
Dienstag, 02.06.2026	Hausgemachter Kräuterquark _(L, M, 3 g KH) mit Butter _(L, M) oder Leinöl , dazu Kartoffeln(BIO) _(15 g KH)		Bunter Kartoffelauflauf (Kartoffeln(BIO), Erbsen(BIO), Karotten(BIO), Käse(BIO)) _(L, M, 11 g KH)	Gurkensalat mit Joghurt und Dill (Gurke(BIO)) _(L, M, 5 g KH) , Möhrensticks (BIO) _(7 g KH) , Friskäse-Tomaten-Dip _(L, M)
Mittwoch, 03.06.2026		Vollkornspirelli(BIO) _(GL, WZ, 25 g KH) mit tomatisierte Friskäse-Soße _(L, M, 5 g KH) und grünen Erbsen _(L, M, 8 g KH)	Kichererbsencurry (Kichererbsen, Karotten, Porree, Sellerie, Kürbis) _(SL, 7 g KH) mit Vollkornreis(BIO) Fairtrade _(33 g KH)	Radieschen, Karotte, Gurke _(4 g KH) , Karamellpudding(BIO) _(L, M, 14 g KH)
Donnerstag, 04.06.2026		Geflügel-Kräuter-Bällchen(BIO) (Pute, Hähnchen) mit Kapernsoße _(L, M, 8 g KH) , dazu grüne Erbsen _(L, M, 8 g KH) und Kartoffeln(BIO) _(15 g KH)	Chili sin Carne (Sonnenblumenhack(BIO), Zwiebeln, Kidneybohnen, Tomate) _(SE, SL, *, 13 g KH) mit Reis(BIO) Fairtrade _(32 g KH)	Gurken, Möhren, Kohlrabi _(4 g KH) , Friskäse-Schnittlauch-Dip _(L, M) , Sonnenblumenkerne _(32 g KH) , frische Pflaumen(BIO) _(9 g KH)
Freitag, 05.06.2026	Fischheringstopf (Apfel, Zwiebel, Gewürzgurke, Mayonnaise) (Ei, F, L, M, SE, 2, 3, 4 g KH), dazu Kartoffeln(BIO) _(15 g KH)		Käsespätzle (Spätzle(BIO), Käse(BIO)) _(Ei, GL, L, M, WZ, 9 g KH)	Feiner Krautsalat „Rot-Weiß“ (Weißkohl(BIO), Rotkohl(BIO), Möhren(BIO)) _(7 g KH) , Möhre(BIO), Paprika(BIO) _(7 g KH) , Friskäse-Tomaten-Dip _(L, M) , Quark mit Erdbeeren (Quark(BIO), Milch(BIO)) _(L, M, 7 g KH)
Montag, 08.06.2026		Tomatensuppe mit Reis und Gemüse (Fairtrade-Reis(BIO), Möhren, Erbsen, Porree) _(39 g KH) , dazu Roggenvollkornbrot mit Dinkel und Grünkern(BIO) _(GL, DK, RG, *, 37 g KH)	Blumenkohl-Käse-Stern _(Ei, GL, L, M, SL, WZ, *, 20 g KH) mit Petersilienkarottenragout _(L, M, 7 g KH) und frischem hausgemachtem Kartoffelpüree (Kartoffeln(BIO)) _(L, M, 13 g KH)	Gurken, Möhren, Kohlrabi _(4 g KH) , Schnittlauch-Quark-Dip _(L, M, 5 g KH) , Kiwi(BIO) _(9 g KH)
Dienstag, 09.06.2026	Mexikanischer Gemüse-Mix aus Mais, Kidneybohnen, Karotten, Sellerie, Erbsen, Bohnen, Paprika rot/grün mit indischem Paneerkäse(BIO) _(M, SL, 6 g KH) , Vollkorn-Couscous(BIO) mit Sesam _(GL, SS, WZ, 32 g KH)		Linseneintopf mit Wurzelgemüse (Linsen(BIO), Kartoffeln(BIO), Porree(BIO), Sellerie(BIO), Möhren(BIO)) _(L, M, SL, 9 g KH) , dazu Vollkornbrot(BIO) _(GL, SS, WZ, RG, GR, HF, *, 34 g KH)	Grüne Bohnensalat (Bohnen(BIO)) _(7 g KH) , Sonnenblumenkerne _(32 g KH)
Mittwoch, 10.06.2026	Blumenkohl- und Broccoliroschen(BIO) _(2 g KH) mit heller Soße _(L, M, 3 g KH) und Kartoffeln(BIO) _(15 g KH)		Gemüse-Nudelauflauf (Nudeln(BIO), Broccoli, Karotten, Mais, Sonnenblumenkerne, Käse(BIO)) _(GL, L, M, WZ, 14 g KH) , Friskäsesoße (Friskäse(BIO)) _(L, M, SL, 6 g KH)	Gurke, Karotte, Cherrytomaten _(4 g KH) , Joghurt(BIO) "Stracciatella" _(L, M, SJ, 11 g KH)
Donnerstag, 11.06.2026	Fischragout (Alaska-Seelachs) mit Gemüstreifen (Karotten, Porree, Sellerie) in Dillsoße _(F, L, M, SL, 4 g KH) und Vollkornreis(BIO) Fairtrade _(33 g KH)	Südafrikanisches Chakalaka (Paprika, Karotten, weiße Bohnen, Tomaten) _(8 g KH) , dazu Vollkornreis(BIO) Fairtrade _(33 g KH)		Gurken, Möhren, Kohlrabi _(4 g KH) , Schnittlauch-Quark-Dip _(L, M, 5 g KH) , Banane-Fairtrade(BIO) _(20 g KH) , Sonnenblumenkerne _(32 g KH)
Freitag, 12.06.2026	Rahmgeschnetzeltes (Pute (BIO)) _(G, L, M, 4 g KH) mit grünen Erbsen _(L, M, 8 g KH) und Kartoffeln(BIO) _(15 g KH)		Paniertes Sojaschnitzel _(GL, SJ, WZ, *, 17 g KH) mit Kartoffelsalat "hausgemacht" mit Mayonnaise (Kartoffeln(BIO)) _(Ei, SE, 3, 14 g KH)	Radieschen, Karotte, Gurke _(4 g KH) , Vanillepudding(BIO) _(L, M, 14 g KH)



DE-010-044 – Zutaten und Erzeugnisse in Bioqualität sind grün dargestellt

Die Angebote/Komponenten mit dem DGE-Logo entsprechen dem „DGE-Qualitätsstandard für die Verpflegung in Schulen“ und wurden von der Deutschen Gesellschaft für Ernährung e. V. (DGE) als eine Menülinie zertifiziert. Die Nährwertangaben/Kohlenhydratangaben (KH) beziehen sich auf 100g der jeweiligen Menü-Komponente und werden in g KH (Gramm Kohlenhydrate) angegeben.

Kenzeichnung von Farb- und Zusatzstoffen:

(1) mit Farbstoff; (2) mit Konservierungsstoff; (3) mit Antioxidationsmittel; (4) mit Geschmacksverstärker; (5) Schwefeldioxid und Sulfite; (6) geschwärtzt; (7) gewachst; (8) mit Phosphat; (9) mit Süßungsmittel; (10) enthält eine Phenylalaninquelle, (A) Aromen, (C) Betacarotin, (CH) Chinin, (Ei) Eier, (EM) Emulgator, (EN) Erdnüsse, (F) mit Fisch, (G) mit Geflügel, (GL) glutenhaltiges Getreide, (GR) Gerste, (HF) Hafer, (K) Krebs, (KO) Koffein, (L) Lactose, (LU) Lupine, (M) Milch, (N) Nüsse/Schalenfrüchte, (R) mit Rind, (RG) Roggen, (S) mit Schwein, (SE) Senf, (SJ) Soja, (SL) Sellerie, (SS) Sesamsamen, (W) Weichtiere, (WZ) Weizen, (Z) zerkleinert, (*) kann Spuren von Nüssen, Schalenfrüchten oder Erdnüssen enthalten.



Datum	Menü 1	Menü 2	Menü 3 ovo-lacto-vegetarisch DGE zertifiziert	Gemüse/ Obst/ Dessert für alle Menülinien DGE zertifiziert
Montag, 15.06.2026	Mini Maiskölbchen ^(21 g KH) mit Couscous-Bulgur-Gemüsepfanne (Couscous(BIO), Bulgur(BIO), Karotten(BIO), Paprika(BIO), Mais(BIO), Porree(BIO), Sesam) _(GL, SS, WZ, 15 g KH) Joghurt-Kräuter-Dip _(L, M, 6 g KH)	Spanische Gemüse-Tortilla (Kartoffel(BIO), Paprika(BIO), Blattspinat(BIO)) _(EI, L, M, 3, 8 g KH)		Gurke(BIO), Karotte(BIO), Cherrytomaten(BIO) _(4 g KH) , Gouda-Käsewürfel(BIO) _(L, M) , Melone(BIO) _(9 g KH)
Dienstag, 16.06.2026	Vorsuppe: Karottencremesuppe Grießbrei (Grieß(BIO)) _(GL, L, M, WZ, 34 g KH) mit heißer Kirschoße _(16 g KH)		Kräuterquark mit Gurkenstreifen _(L, M, 4 g KH) , Butter _(L, M) und Kartoffeln(BIO) _(15 g KH)	Rote Bete-Apfel-Salat mit Sonnenblumenkernen _(3, 10 g KH) , Gurke, Kohlrabi _(3 g KH) , Kräuter-Quark-Dip _(L, M, 5 g KH) , Sonnenblumenkerne _(32 g KH)
Mittwoch, 17.06.2026		Algerische Weiße Bohnensuppe (Paprika, Karotte, Zwiebel) _(9 g KH) , dazu Vollkornbrot(BIO) _(GL, SS, WZ, RG, GR, HF, *, 34 g KH)	Frittierte Falafel(Kichererbsen, Bulgur) _(GL, SL, WZ, *, 27 g KH) , kalte, frische Joghurt-Minzoße _(L, M, 6 g KH) dazu Vollkorn-Couscous(BIO) mit Erbsen und Zucchini _(GL, WZ, 18 g KH)	Gemischter Salat aus Eisbergsalat, Gurke, Tomate, Paprika _(2 g KH) , French Dressing (Joghurt Dressing mit feiner Senfnote) _(EI, L, M, SE, 4 g KH) , Milchreis-Dessert(BIO) _(L, M, 21 g KH)
Donnerstag, 18.06.2026	Wurstgulasch in Tomatensoße(Pute, Hähnchen(BIO)) _(G, SE, Z, 2, 3, 8, 9 g KH) mit Makkaroni(BIO) _(GL, WZ, 29 g KH)		Rote Linsenlasagne(Tomaten(BIO), Karotten(BIO), Zwiebeln(BIO), Nudel(BIO), Käse(BIO)) _(GL, L, M, WZ, 12 g KH)	Radieschen(BIO), Karotte(BIO), Gurke(BIO) _(4 g KH) , Nektarine(BIO) _(12 g KH) , Sonnenblumenkerne _(32 g KH)
Freitag, 19.06.2026	Backfischfilet (Alaska-Seelachs) _(EI, F, GL, SE, WZ, *, 13 g KH) mit DillsöÙe _(L, M, 4 g KH) , grüne Erbsen (Erbsen(BIO)) _(L, M, 9 g KH) und Kartoffeln(BIO) _(15 g KH)		Rührei mit feinem Schnittlauch _(EI, 3, 1 g KH) , dazu Mischgemüse in SoÙe (Erbsen(BIO), Karotten(BIO)) _(L, M, 7 g KH) und Kartoffeln(BIO) _(15 g KH)	Paprika(BIO), Kohlrabi(BIO), Karotte(BIO) _(5 g KH) , Joghurt(BIO) mit Erdbeeren _(L, M, 9 g KH)
Montag, 22.06.2026	Vollkorn-Makkaroni(BIO) _(GL, WZ, *, 25 g KH) mit Frischkäse-Spinat-SoÙe (Spinat(BIO)) _(L, M, 5 g KH)	Französisches Gemüseragout (Aubergine(BIO), Zucchini(BIO), Tomate(BIO), Paprika(BIO), Zwiebel(BIO)) _(3 g KH) , dazu Vollkornreis(BIO) Fairtrade _(33 g KH)		Kohlrabi(BIO), Karotte(BIO), Gurke(BIO) _(4 g KH) , Gouda-Käsewürfel(BIO) _(L, M) , Apfel(BIO) _(14 g KH)
Dienstag, 23.06.2026	Veggi-Bratwurst _(Sj, *, 2 g KH) mit TomatencurrysoÙe (Tomate, Apfel) _(L, M, SE, 3, 9 g KH) und frischem hausgemachtem Kartoffelpüree (Kartoffeln(BIO)) _(L, M, 13 g KH)	Blumenkohlröschen _(2 g KH) mit SoÙe „Holländische Art“ _(EI, GL, L, M, SE, WZ, GR, 4 g KH) und Kartoffeln(BIO) _(15 g KH)		Feiner Krautsalat „Rot-WeiÙ“ (Weißkohl, Rotkohl, Möhren) _(7 g KH) , Möhren, Paprika _(5 g KH) , Frischkäse-Tomaten-Dip _(L, M) , Sonnenblumenkerne _(32 g KH)
Mittwoch, 24.06.2026		Basilikum-Gnocchi (Gnocchi(BIO)) _(GL, WZ, 31 g KH) mit Tomaten-Kichererbsen-SoÙe _(8 g KH)	Berliner Erbseneintopf (Kartoffelwürfel(BIO), Möhren, Porree, Sellerie) _(SL, 15 g KH) , dazu Roggenvollkornbrot mit Dinkel und Grünkern(BIO) _(GL, DK, RG, *, 37 g KH)	Frischer gemischter Salat aus Kopfsalat, Feldsalat, Joghurt-Kräuter Dressing _(L, M, 13 g KH) , Gurkensticks _(2 g KH) , GrieÙdessert(BIO) _(GL, L, M, WZ, 15 g KH) , Sonnenblumenkerne _(32 g KH)
Donnerstag, 25.06.2026	"Sunshine-Burger Classic" (Rind, Burger-Bun (BIO)), Eisbergsalat, Tomate, Gurke, Rucola, dazu Ketchup und Mayonnaise _(EI, GL, L, M, R, SE, SL, SS, Z, WZ, *, 21 g KH)		Burger aus Weizen-Sesambrötchen(BIO) mit gebackenem Gemüsepatty (Möhren, Pastinaken, Erbsen, Mais, Zwiebeln, Kohlrabi), Eisbergsalat, Tomate, Gurke, Rucola, dazu Ketchup und Mayonnaise _(EI, GL, L, M, SE, SL, SS, WZ, *, 23 g KH)	Amerikanischer Krautsalat (Weißkohl, Karotte, Mayonnaise) _(EI, L, M, SE, 5 g KH) , Banane-Fairtrade(BIO) _(20 g KH)
Freitag, 26.06.2026	Fruchtiges Wildlachscurry (Apfel, Karotte, Erbsen, Porree) _(F, L, M, 3, 5 g KH) , dazu Reis(BIO) Fairtrade _(32 g KH)		Italienische Gemüselasagne (Dinkel-Nudelplatten(BIO), Tomate, Möhre, Sellerie, Lauch, Mozzarella(BIO)) _(GL, L, M, SL, WZ, DK, 8 g KH) , dazu Tomaten-BasilikumsoÙe (Tomate(BIO)) _(6 g KH)	Möhren, Gurken, Paprika _(4 g KH) , Schnittlauch-Quark-Dip _(L, M, 5 g KH) , Joghurt(BIO) mit Himbeeren _(L, M, 11 g KH)
Montag, 29.06.2026	Makkaroni(BIO) _(GL, WZ, 29 g KH) mit KäsesoÙe (Gouda(BIO), Emmentaler(BIO)) _(L, M, 3 g KH)		Vorsuppe: Blumenkohlcremesuppe mit Schnittlauch (Blumenkohl(BIO)) _(L, M, 2 g KH) , Kaiserschmarrn(BIO) mit hausgemachter VanillesoÙe _(EI, GL, L, WZ, 25 g KH)	Kohlrabi(BIO), Karotte(BIO), Gurke(BIO) _(4 g KH) , Gouda-Käsewürfel(BIO) _(L, M) , Apfel(BIO) _(14 g KH)
Dienstag, 30.06.2026	Gekochte Eier _(EI, 2 g KH) , dazu eine SenfsoÙe _(L, M, SE, 10 g KH) und Kartoffeln(BIO) _(15 g KH)		Kichererbsen-Möhren-Curry _(13 g KH) mit Vollkornreis(BIO) Fairtrade _(33 g KH)	Möhrenrohkostsalat mit Apfelstückchen _(3, 10 g KH) , Gurke, Kohlrabi _(3 g KH) , Kräuter-Quark-Dip _(L, M, 5 g KH) , Sonnenblumenkerne _(32 g KH)



Die Angebote/Komponenten mit dem DGE-Logo entsprechen dem „DGE-Qualitätsstandard für die Verpflegung in Schulen“ und wurden von der Deutschen Gesellschaft für Ernährung e. V. (DGE) als eine Menülinie zertifiziert.

Die Nährwertangaben/Kohlenhydratangaben (KH) beziehen sich auf 100g der jeweiligen Menü-Komponente und werden in g KH (Gramm Kohlenhydrate) angegeben.

Kenzeichnung von Farb- und Zusatzstoffen:

(1) mit Farbstoff; (2) mit Konservierungsstoff; (3) mit Antioxidationsmittel; (4) mit Geschmacksverstärker; (5) Schwefeldioxid und Sulfite; (6) geschwärzt; (7) gewachst; (8) mit Phosphat; (9) mit Süßungsmittel; (10) enthält eine Phenylalaninquelle, (A) Aromen, (C) Betacarotin, (CH) Chinin, (EI) Eier, (EM) Emulgator, (EN) Erdnüsse, (F) mit Fisch, (G) mit Geflügel, (GL) glutenhaltiges Getreide, (GR) Gerste, (HF) Hafer, (K) Krebs, (KO) Koffein, (L) Lactose, (LU) Lupine, (M) Milch, (N) Nüsse/Schalenfrüchte, (R) mit Rind, (RG) Roggen, (S) mit Schwein, (SE) Senf, (Sj) Soja, (SL) Sellerie, (SS) Sesamsamen, (W) Weichtiere, (WZ) Weizen, (Z) zerkleinert, (*) kann Spuren von Nüssen, Schalenfrüchten oder Erdnüssen enthalten.

