




Datum	Menü 1	Menü 2	Menü 3 ovo-lacto-vegetarisch DGE zertifiziert 	Gemüse/ Obst/ Dessert für alle Menülinien DGE zertifiziert 
Montag, 01.06.2026	<b>Spiralnudeln(BIO)</b> <sub>(GL, WZ, 27 g KH)</sub> mit rotem Pesto aus Tomaten, Sonnenblumenkernen und <b>Hartkäse(BIO)</b> <sub>(L, M, 3, 8, 4 g KH)</sub> , dazu <b>Reibekäse(BIO)</b> <sub>(M, 3 g KH)</sub>			<b>Paprika, Kohlrabi, Karotte</b> <sub>(4 g KH)†</sub> <b>Gouda-Käsewürfel(BIO)</b> <sub>(L, M)†</sub> <b>Melone(BIO)</b> <sub>(9 g KH)</sub>
Dienstag, 02.06.2026	<b>Hausgemachter Kräuterquark</b> <sub>(L, M, 3 g KH)</sub> mit <b>Butter</b> <sub>(L, M)</sub> oder <b>Leinöl</b> , dazu <b>Kartoffeln(BIO)</b> <sub>(15 g KH)</sub>			<b>Gurkensalat mit Joghurt und Dill (Gurke(BIO))</b> <sub>(L, M, 5 g KH)†</sub> <b>Möhrensticks (BIO)</b> <sub>(7 g KH)†</sub> <b>Frischkäse-Tomaten-Dip</b> <sub>(L, M)</sub>
Mittwoch, 03.06.2026	<b>Gemüsepfanne aus Mais, Kidneybohnen, Karotten, Sellerie, Erbsen, Bohnen, Paprika mit indischen Paneer-Käsewürfel(BIO)</b> <sub>(M, SL, 6 g KH)†</sub> dazu <b>Vollkornreis(BIO)Fairtrade</b> <sub>(33 g KH)</sub>			<b>Radieschen, Karotte, Gurke</b> <sub>(4 g KH)†</sub> <b>Karamellpudding(BIO)</b> <sub>(L, M, 14 g KH)</sub>
Donnerstag, 04.06.2026	<b>Asiatisches Hähnchen(BIO) -Curry</b> (Zucchini, Erbsen, Champignons, Tomaten, Sprossen Mungo) <sub>(G, GL, L, M, SJ, WZ, 2 g KH)†</sub> dazu <b>Couscous(BIO)</b> mit Mais, Erbsen und Sesam <sub>(GL, SS, WZ, 10 g KH)</sub>		<b>Chili sin Carne (Sonnenblumenhack(BIO), Zwiebeln, Kidneybohnen, Tomate)</b> <sub>(SE, SL, *, 13 g KH)</sub> mit <b>Reis(BIO) Fairtrade</b> <sub>(32 g KH)</sub>	<b>Gurken, Möhren, Kohlrabi</b> <sub>(4 g KH)†</sub> <b>Frischkäse-Schnittlauch-Dip</b> <sub>(L, M)†</sub> <b>Sonnenblumenkerne</b> <sub>(32 g KH)†</sub> <b>frische Pflaumen(BIO)</b> <sub>(9 g KH)†</sub>
Freitag, 05.06.2026	<b>Fischheringstopf</b> (Apfel, Zwiebel, Gewürzgurke, Mayonnaise) <sub>(E, F, L, M, SE, 2, 3, 4 g KH)†</sub> dazu <b>Kartoffeln(BIO)</b> <sub>(15 g KH)</sub>		<b>Käsespätzle (Spätzle(BIO), Käse(BIO))</b> <sub>(Ei, GL, L, M, WZ, 9 g KH)</sub>	<b>Feiner Krautsalat „Rot-Weiß“ (Weißkohl(BIO), Rotkohl(BIO), Möhren(BIO))</b> <sub>(7 g KH)†</sub> <b>Möhre(BIO), Paprika(BIO)</b> <sub>(7 g KH)†</sub> <b>Frischkäse-Tomaten-Dip</b> <sub>(L, M)†</sub> <b>Quark mit Erdbeeren (Quark(BIO), Milch(BIO))</b> <sub>(L, M, 7 g KH)</sub>
Montag, 08.06.2026			<b>Blumenkohl-Käse-Stern</b> <sub>(Ei, GL, L, M, SL, WZ, *, 20 g KH)</sub> mit <b>Petersilienkarottenragout</b> <sub>(L, M, 7 g KH)</sub> und frischem hausgemachtem <b>Kartoffelpüree (Kartoffeln(BIO))</b> <sub>(L, M, 13 g KH)</sub>	<b>Gurken, Möhren, Kohlrabi</b> <sub>(4 g KH)†</sub> <b>Schnittlauch-Quark-Dip</b> <sub>(L, M, 5 g KH)†</sub> <b>Kiwi(BIO)</b> <sub>(9 g KH)</sub>
Dienstag, 09.06.2026	<b>Mexikanischer Gemüse-Mix</b> aus Mais, Kidneybohnen, Karotten, Sellerie, Erbsen, Bohnen, Paprika rot/grün mit indischem <b>Paneerkäse(BIO)</b> <sub>(M, SL, 6 g KH)†</sub> <b>Vollkorn-Couscous(BIO)</b> mit <b>Sesam</b> <sub>(GL, SS, WZ, 32 g KH)</sub>			<b>Grüne Bohnensalat (Bohnen(BIO))</b> <sub>(7 g KH)†</sub> <b>Sonnenblumenkerne</b> <sub>(32 g KH)</sub>
Mittwoch, 10.06.2026		<b>Fusilli(BIO) agli e olio</b> mit frischer <b>Petersilie</b> <sub>(GL, WZ, 26 g KH)</sub> und <b>Reibekäse(BIO)</b> <sub>(M, 3 g KH)</sub>		<b>Gurke, Karotte, Cherrytomaten</b> <sub>(4 g KH)†</sub> <b>Joghurt(BIO) "Stracciatella"</b> <sub>(L, M, SJ, 11 g KH)</sub>
Donnerstag, 11.06.2026	<b>Eierkuchen mit Apfelmus bzw. Apfelmark</b>			<b>Gurken, Möhren, Kohlrabi</b> <sub>(4 g KH)†</sub> <b>Schnittlauch-Quark-Dip</b> <sub>(L, M, 5 g KH)†</sub> <b>Banane-Fairtrade(BIO)</b> <sub>(20 g KH)†</sub> <b>Sonnenblumenkerne</b> <sub>(32 g KH)</sub>
Freitag, 12.06.2026		<b>Kanadische Holzfällersuppe (Rinderhackfleisch(BIO), Kidneybohnen, weiße Bohnen, Tomate)</b> <sub>(R, Z, 8 g KH)†</sub> dazu <b>Vollkornbrot(BIO)</b> <sub>(GL, SS, WZ, RG, GR, HF, *, 34 g KH)</sub> 	<b>Paniertes Sojaschnitzel</b> <sub>(GL, SJ, WZ, *, 17 g KH)</sub> mit <b>Kartoffelsalat "hausgemacht" mit Mayonnaise (Kartoffeln(BIO))</b> <sub>(Ei, SE, 3, 14 g KH)</sub>	<b>Radieschen, Karotte, Gurke</b> <sub>(4 g KH)†</sub> <b>Vanillepudding(BIO)</b> <sub>(L, M, 14 g KH)</sub>



enthält Schweinefleisch



enthält Rindfleisch




enthält Fisch



enthält Geflügel

 44 – 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.

**Kennzeichnung 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, (DK)

(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, (SI) 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		Spanische Gemüse-Tortilla (Kartoffel(BIO), Paprika(BIO), Blattspinat(BIO)) <sub>(Ei, L, M, 3, 8 g KH)</sub> 		Gurke(BIO), Karotte(BIO), Cherrytomaten(BIO) <sub>(4 g KH)</sub> , Gouda-Käsewürfel(BIO) <sub>(L, M)</sub> , Melone(BIO) <sub>(9 g KH)</sub>
Dienstag, 16.06.2026	Vorsuppe: Karottencremesuppe <sub>(L, M, 4 g KH)</sub> , Grießbrei (Grieß(BIO)) <sub>(GL, L, M, WZ, 34 g KH)</sub> mit heißer Kirschoße <sub>(16 g KH)</sub>			Rote Bete-Apfel-Salat mit Sonnenblumenkernen <sub>(3, 10 g KH)</sub> , Gurke, Kohlrabi <sub>(3 g KH)</sub> , Kräuter-Quark-Dip <sub>(L, M, 5 g KH)</sub> , Sonnenblumenkerne <sub>(32 g KH)</sub>
Mittwoch, 17.06.2026	Kleine Vollkornspirelli(BIO) <sub>(GL, WZ, 28 g KH)</sub> mit Rotem Linsen Pesto (Tomate, Paprika, Zwiebeln)(warm) <sub>(13 g KH)</sub> und Reibekäse(BIO) <sub>(M, 3 g KH)</sub>			Gemischter Salat aus Eisbergsalat, Gurke, Tomate, Paprika <sub>(2 g KH)</sub> , French Dressing (Joghurt dressing mit feiner Senfnote) <sub>(Ei, L, M, SE, 4 g KH)</sub> , Milchreis-Dessert(BIO) <sub>(L, M, 21 g KH)</sub>
Donnerstag, 18.06.2026		Geschnetzeltes "Züricher Art" (Rindfleischstreifen(BIO), Champignons) <sub>(L, M, R, 4 g KH)</sub> mit großen Hörnlinudeln(BIO) <sub>(GL, WZ, 29 g KH)</sub> 	Rote Linsenlasagne(Tomaten(BIO), Karotten(BIO), Zwiebeln(BIO), Nudel(BIO), Käse(BIO)) <sub>(GL, L, M, WZ, 12 g KH)</sub>	Radieschen(BIO), Karotte(BIO), Gurke(BIO) <sub>(4 g KH)</sub> , Nektarine(BIO) <sub>(12 g KH)</sub> , Sonnenblumenkerne <sub>(32 g KH)</sub>
Freitag, 19.06.2026	Backfischfilet (Alaska-Seelachs) <sub>(Ei, F, GL, SE, WZ, *, 13 g KH)</sub> mit Dillsoße <sub>(L, M, 4 g KH)</sub> , grüne Erbsen (Erbsen(BIO)) <sub>(L, M, 9 g KH)</sub> und Kartoffeln(BIO) <sub>(15 g KH)</sub>		Rührei mit feinem Schnittlauch <sub>(Ei, 3, 1 g KH)</sub> , dazu Mischgemüse in Soße (Erbsen(BIO), Karotten(BIO)) <sub>(L, M, 7 g KH)</sub> und Kartoffeln(BIO) <sub>(15 g KH)</sub>	Paprika(BIO), Kohlrabi(BIO), Karotte(BIO) <sub>(5 g KH)</sub> , Joghurt(BIO) mit Erdbeeren <sub>(L, M, 9 g KH)</sub>
Montag, 22.06.2026		Französisches Gemüseragout (Aubergine(BIO), Zucchini(BIO), Tomate(BIO), Paprika(BIO), Zwiebel(BIO)) <sub>(3 g KH)</sub> , dazu Vollkornreis(BIO) Fairtrade <sub>(33 g KH)</sub> 		Kohlrabi(BIO), Karotte(BIO), Gurke(BIO) <sub>(4 g KH)</sub> , Gouda-Käsewürfel(BIO) <sub>(L, M)</sub> , Apfel(BIO) <sub>(14 g KH)</sub>
Dienstag, 23.06.2026	Veggi-Bratwurst <sub>(Sj, *, 2 g KH)</sub> mit Tomatencurrysoße (Tomate, Apfel) <sub>(L, M, SE, 3, 9 g KH)</sub> und frischem hausgemachtem Kartoffelpüree (Kartoffeln(BIO)) <sub>(L, M, 13 g KH)</sub>			Feiner Krautsalat „Rot-Weiß“ (Weißkohl, Rotkohl, Möhren) <sub>(7 g KH)</sub> , Möhren, Paprika <sub>(5 g KH)</sub> , Frischkäse-Tomaten-Dip <sub>(L, M)</sub> , Sonnenblumenkerne <sub>(32 g KH)</sub>
Mittwoch, 24.06.2026		Basilikum-Gnocchi (Gnocchi(BIO)) <sub>(GL, WZ, 31 g KH)</sub> mit Tomaten-Kichererbsen-Soße <sub>(8 g KH)</sub>		Frischer gemischter Salat aus Kopfsalat, Feldsalat, Joghurt-Kräuter dressing <sub>(L, M, 13 g KH)</sub> , Gurkensticks <sub>(2 g KH)</sub> , Grießdessert(BIO) <sub>(GL, L, M, WZ, 15 g KH)</sub> , Sonnenblumenkerne <sub>(32 g KH)</sub>
Donnerstag, 25.06.2026	"Sunshine-Burger Classic" (Rind, Burger-Bun (BIO)), Eisbergsalat, Tomate, Gurke, Rucola, dazu Ketchup und Mayonnaise <sub>(Ei, GL, L, M, R, SE, SL, SS, Z, WZ, *, 21 g KH)</sub> 		Burger aus Weizen-Sesambrotchen(BIO) mit gebackenem Gemüsepatty (Möhren, Pastinaken, Erbsen, Mais, Zwiebeln, Kohlrabi), Eisbergsalat, Tomate, Gurke, Rucola, dazu Ketchup und Mayonnaise <sub>(Ei, GL, L, M, SE, SL, SS, WZ, *, 23 g KH)</sub>	Amerikanischer Krautsalat (Weißkohl, Karotte, Mayonnaise) <sub>(Ei, L, M, SE, 5 g KH)</sub> , Banane-Fairtrade(BIO) <sub>(20 g KH)</sub>
Freitag, 26.06.2026	Fruchtiges Wildlachscurry (Apfel, Karotte, Erbsen, Porree) <sub>(F, L, M, 3, 5 g KH)</sub> , dazu Reis(BIO) Fairtrade <sub>(32 g KH)</sub>		Italienische Gemüselasagne (Dinkel-Nudelplatten(BIO), Tomate, Möhre, Sellerie, Lauch, Mozzarella(BIO)) <sub>(GL, L, M, SL, WZ, DK, 8 g KH)</sub> , dazu Tomaten-Basilikumsoße (Tomate(BIO)) <sub>(6 g KH)</sub>	Möhren, Gurken, Paprika <sub>(4 g KH)</sub> , Schnittlauch-Quark-Dip <sub>(L, M, 5 g KH)</sub> , Joghurt(BIO) mit Himbeeren <sub>(L, M, 11 g KH)</sub>
Montag, 29.06.2026			Vorsuppe: Blumenkohlcremesuppe mit Schnittlauch (Blumenkohl(BIO)) <sub>(L, M, 2 g KH)</sub> , Kaiserschmarrn(BIO) mit hausgemachter Vanillesoße <sub>(Ei, GL, L, WZ, 25 g KH)</sub>  <sub>(L, M, 15 g KH)</sub>	Kohlrabi(BIO), Karotte(BIO), Gurke(BIO) <sub>(4 g KH)</sub> , Gouda-Käsewürfel(BIO) <sub>(L, M)</sub> , Apfel(BIO) <sub>(14 g KH)</sub>
Dienstag, 30.06.2026	Gekochte Eier <sub>(Ei, 2 g KH)</sub> dazu eine Senfsoße <sub>(L, M, SE, 10 g KH)</sub> und Kartoffeln(BIO) <sub>(15 g KH)</sub>			Möhrenrohkostsalat mit Apfelstückchen <sub>(3, 10 g KH)</sub> , Gurke, Kohlrabi <sub>(3 g KH)</sub> , Kräuter-Quark-Dip <sub>(L, M, 5 g KH)</sub> , Sonnenblumenkerne <sub>(32 g KH)</sub>



enthält Schweinefleisch



enthält Rindfleisch



enthält Fisch



enthält Geflügel

DE-BIO 44 – 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.

Kennzeichnung 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, (DK)

(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, (SI) Soja, (SL) Sellerie, (SS) Sesamsamen, (W) Weichtiere, (WZ) Weizen, (Z) zerkleinert, (\*) kann Spuren von Nüssen, Schalenfrüchten oder Erdnüssen enthalten.