

Speiseplan Juni 2026 BIOLOGISCH

Montag den 01.06.

Menü 1:

Kartoffeltaschen mit Frischkäsefüllung,
dazu Blumenkohl in Kräuterrahmsauce 3

Menü 2:


Hühnerragout (Tomaten) Reis

Dessert

Heidelbeerjoghurt

Dienstag den 02.06.

Menü 1:

Falafel Patty mit Bulgur, dazu Ratatouille-Gemüse 

Menü 2:

Pinsa Flammkuchen-Style mit Zwiebeln, Putenschinken und Käse 2, 3

Salat mit Honig-Vinaigrette 3

Dessert

Obst der Saison

Mittwoch den 03.06.

Menü 1:

Bio-Spirelli mit vegetarischer Linsenbolognese,
dazu Grana Padano 2, 3

Menü 2:

Panierter Seelachs mit Salzkartoffeln und Zucchini-Tomaten-Gemüse 3

Donnerstag den 04.06.

Freitag den 05.06.

Menü 1:

Putengeschnetzeltes mit Möhrengemüse, dazu Semmelknödel

Menü 2:

Bio-Penne-Auflauf mit Veggies Hack Erbsen Lauch

Paprika ganz

Montag den 08.06.

Menü 1:

2 Spinatknödel mit Käsesauce,
dazu Blattsalat mit Joghurt-Dressing 3

Menü 2:

Currywurst (Geflügel) mit Kartoffeln 1, 3, 8
Gurkensalat Essig-Öl-Dressing 3

Dessert

Schokomuffin 8

Dienstag den 09.06.

Menü 1:

Paniertes Hähnchenschnitzel mit Paprikasauce und Eierknöpfe 3
Salat mit Joghurtdressing 3

Menü 2:

Vegane Mini Frikadellen mit Kartoffeln, dazu Erbsenrahmgemüse

Dessert

Obst der Saison

Mittwoch den 10.06.

Menü 1:

Gemüsecremesuppe
Reibekuchen mit Apfelmus 3

Menü 2:

Lachsburger zum selbst Zusammenbauen
mit Salat und Cocktailsauce, dazu Kartoffelecken 2, 3, 5

Donnerstag den 11.06.

Menü 1:

PASTA - Vegetarische Bolognese mit Farfalle und Reibekäse
Gurke ganz

Menü 2:

Hähnchenbrustfilet natur mit heller Rahmsauce, dazu Salzkartoffeln
Gurke ganz

Dessert

Obst der Saison

Freitag den 12.06.

Menü 1:

PASTA - Gnocchi mit Tomatensauce, dazu Reibekäse
Salat mit Himbeer-Dressing

Menü 2:

Kibbeling mit Remouladensauce, dazu Nudelsalat 2, 4, 8, 9

Montag den 15.06.

Menü 1:

Eieromelette mit Rahmspinat, dazu Salzkartoffeln 3

Menü 2:

PASTA - Spaghetti mit Bolognese (Rind), dazu Reibekäse
Karotten-Apfelsalat 3

Dessert

Schokopudding mit Vanillesauce

Dienstag den 16.06.

Menü 1:

Hackbällchen (Rind) mit Brokkoli-Käsesauce, dazu Spirelli
Salat mit Joghurtdressing 3

Menü 2:

Gemüsesuppe (Karotten, Sellerie, Brokkoli)
Pfannkuchen mit Apfelmus, dazu Zimt und Zucker 3

Dessert

Obst der Saison

Mittwoch den 17.06.

Menü 1:

Tomatencremesuppe mit Reiseinlage und Semmel
Salat mit Joghurtdressing 3

Menü 2:

Hähnchen-Nuggets mit Süß-Sauer-Sauce und Kartoffel-Gurken-Salat 1, 2, 3, 4

Donnerstag den 18.06.

Menü 1:

PASTA - Rigatonelli mit Tomatensauce, (100% Bio)
dazu geriebener Käse
Gurkensalat Schmand Dill 2, 3, 5

Menü 2:

Kebab (Hähnchen) mit Tzatziki, Krautsalat und Fladenbrot 2, 3

Dessert

Obst der Saison

Freitag den 19.06.

Menü 1:

Butter Chicken mit Basmatireis

Menü 2:

Pizza Margherita 3
Salat mit Honig-Vinaigrette 3

Montag den 22.06.

Menü 1:

Überbackene Cannelloni gefüllt mit Spinat Ricotta
Gurke ganz

Menü 2:

Hähnchencurry mit Bio-Basmatireis
Gurke ganz

Dessert

Götterspeise mit Vanillesauce

Dienstag den 23.06.

Menü 1:

Tomatencremesuppe
Germknödel mit Pflaumenfüllung, dazu Mohn-Zucker und Vanillesauce

Menü 2:

Geflügelfrikadelle mit Paprikasauce, dazu Bio-Spirelli 3
Salat mit Himbeer-Dressing

Dessert

Obst der Saison

Mittwoch den 24.06.

Menü 1:

Bio-Kartoffelsuppe mit Würstchen von der Pute 2, 3, 8

Menü 2:

Vegetarischer Burger, dazu Kartoffelecken 1, 2, 3, 5, 8, 9

Donnerstag den 25.06.

Menü 1:

Seelachsfilet (natur) in Schnittlauchsauce und Salzkartoffeln
Rote Bete Salat

Menü 2:

Hausgemachtes Kartoffelpüree mit Möhrenrahmgemüse (100%Bio) 3
Rote Bete Salat

Dessert

Obst der Saison

Freitag den 26.06.

Menü 1:

Würstchengulasch (Geflügel) in Tomatensauce
mit Bio-Parboiled Reis 8

Menü 2:

Kartoffel-Lauch-Strudel mit heller Sauce 3
Salat mit Honig-Vinaigrette 3

Montag den 29.06.

Menü 1:

Chili sin Carne mit einer Semmel 3

Menü 2:

Lasagne al Forno vom Rind

Dessert

Griechischer Joghurt mit Honig

Dienstag den 30.06.

Menü 1:

Rindergeschnetzeltes (Champignons) mit Semmelknödel 8

Salat mit Himbeer-Dressing

Menü 2:

Nudelsuppe mit Gemüse;
Kaiserschmarrn mit Apfelmus 3

Dessert

Obst der Saison