

Speiseplan Juni 2026

Datum:	Hauptkomponente	Sättigungsbeil.	Soße / Sonstiges	Salat / Gemüse	
Mo 01.06.					
Di 02.06.					
Mi 03.06.					
Do 04.06.					
Fr 05.06.					
Mo 08.06.	Flädle-Fritatten 1,3,7	Griessbrei 1,3,7,8	Apfelmus b,g		
Di 09.06.		Nudeln 1	Spinatsoße d,1,7	Tomatensalat a,g,7,	
Mi 10.06.					
Do 11.06.	Paniertes Seelachsfilet 1,4,	Salzkartoffeln	Kräuterdip 1,3,7,9,b,d	Gurkensalat g,7	
Fr 12.06.					
Mo 15.06.		Weckknödel d,1,3,7,8	Champignonsoße 1,3,7	Maissalat	
Di 16.06.	Fleischkäse/ Putenf. a,b,e,d,9,10	Kartoffelpüree b,d,e,h,7	Bratensoße b,d,g,1,6,9,	Erbsengemüse 1,3,7,9,10	
Mi 17.06.					
Do 18.06.	Pan.Puten-/ Schw.schnitzel d,1,3,9	Spätzle g,1,3	Rahmsoße b,d,g,1,6,9,	Chinakohlsalat g,7,	
Fr 19.06.					
Mo 22.06.	Saitenw./ Putensaitenw. a,b,c,d,e	Kartoffelsuppe d,1,9	Brötchen 1		
Di 23.06.	Hackfleischbällchen 1,10	Reis	Bratensoße b,d,g,1,6,9,	Brokkoligemüse 1,3,7,9,10	
Mi 24.06.					
Do 25.06.	Gemüsesuppe	Kaiserschmarren 1,3,7	Pfirsiche g		
Fr 27.06.					
Mo 29.06.		Spätzle g,1,3	Rahmsoße b,d,g,1,6,9,	Tomatensalat a,g,7,	
Di 30.06.	Lasagne a,1,3,7,9,10			Gurkensalat g,7	

Allergene

- 1 Glutenhaltiges Getreide
- 2 Krebstiere
- 3 Eier
- 4 Fisch
- 5 Erdnüsse
- 6 Soja
- 7 Milch
- 8 Schalenfrüchte
- 9 Sellerie
- 10 Senf
- 11 Sesam
- 12 Schwefeldioxid / Sulfite
- 13 Lupinen
- 14 Weichtiere

Zusatzstoffe

- a Konservierungsstoff
- b Antioxidationsmittel
- c Nitrat
- d Geschmacksverstärker
- e Phosphat
- f Süßungsmittel
- g Säuerungsmittel
- h Farbstoff