



CATERING & KINDERKÜCHE

Menüplan vom 08.06.2026 – 12.06.2026/ KW 24  
Tagesheim Weissensee

Montag 08.06

Chili con carne (BIO - Rind) mit Kidney Bohnen und Mais, Vollkornreis  
\*\*\*\*\*

Chili sin carne mit Kidneybohnen, Linsen, Zucchini, Kichererbsen, Vollkornreis  
\*\*\*\*\*

Obst/ Gemüsesticks (Apfel, Banane, Gurke, Karotte)

Dienstag 09.06

Champignongulasch vegetarisch, Salzkartoffeln  
\*\*\*\*\*

Joghurt mit frischen Früchten (f)

Mittwoch 10.06

Pasta (a) mit Tomaten – Basilikum Sauce (f) geriebener Gouda (f)  
\*\*\*\*\*

Salat mit French Dressing (i, k) (Eisberg, Gurke, Weißkraut, Mais)

Donnerstag 11.06

Fischfilet gebacken (a, b, i) Salzkartoffeln, Sauce Remoulade (k, i)  
\*\*\*\*\*

Gefüllte Paprika mit Fetakäse (f), veggie Bratensauce, Bulgur (a)  
\*\*\*\*\*

Obst/ Gemüsesticks (Bananen, Pfirsiche, Gurke)

Freitag 12.06

Karottencremesuppe mit Kokosmilch  
\*\*\*\*\*<sub>s</sub>

süße Mohn-Schupfnudeln (a, i), Apfel-Mangomus

**Guten Appetit**

*Kennzeichnungspflicht der Zusatzstoffe in Speisekarten und Aushängen*

1: „mit Farbstoff“ 2: „mit Konservierungsstoff (Nitritpökelsalze und Nitrate) 3: „geschwefelt, Sulfite“

4: „mit Phosphatverbindungen“ 5: „Süßungsmittel“ 6: „enthält eine Phenylalaninquelle“ 7: „mit Antioxidationsmittel