

589401 IGS Trier Monat Juni 2025

		Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag
02.06.-06.06.2025 KW 23	Menü 1	Bio Käsesoße mit Bio Vollkorn-Spiralnudeln	Paniertes Putenschnitzel <G> mit Erbsen, Helle Soße <V> und Salzkartoffeln	Nudel-Tomatenauflauf mit Wildlachswürfeln <F>	Vegetarische Linsensuppe <V> mit Kaiserbrötchen	
	Menü 2	Bio Sommergemüse-Eintopf aus Kartoffeln, Möhren, Erbsen und Brokkoli <V> mit Bio Dinkel- Grünkern Brot	Gemüse Nuggets aus Mais, Karotten, Erbsen und Romanesco <V> mit Ofenkartoffeln und Kräuterdip	Möhren-Brokkoligemüse mit Petersiliensoße <V> und Langkornreis	Vegetarische Bolognese <V> mit Nudeln	
	Sek Salatteller	Salatteller aus Eisbergsalat, Gurken, Tomaten und Dressing mit Roggenbrötchen und Mozzarella Scheiben	Salatteller aus Eisbergsalat, Gurken, Tomaten und Dressing mit Roggenbrötchen und Backkartoffel	Salatteller aus Eisbergsalat, Gurken, Tomaten und Dressing mit Roggenbrötchen und Hähnchenbruststreifen <G>	Salatteller aus Eisbergsalat, Gurken, Tomaten und Dressing mit Roggenbrötchen und Fisch Nuggets <F>	
	Dessert	Frischobst	Frischobst	Frischobst	Vanillemilchpudding	
09.06.-13.06.2025 KW 24	Menü 1	Feiertag	Gemüse Knusperbagel aus Blumenkohl, Erbsen, Karotten und Broccoli <V>, Bratensoße und Langkornreis	Panierte Fischstäbchen <F> mit Salzkartoffeln und Rahmspinat	Rindswurst <R> in Currysoße mit Pommes frites	
	Menü 2	Feiertag	Kartoffelpuffer <V> mit Apfelmus	Schleifennudeln mit Erbsen- Maisgemüse und Käsesoße	Langkornreis auf Rahmgemüse aus Brokkoli, Möhren und Blumenkohl	
	Sek Salatteller	Feiertag	Salatteller aus Eisbergsalat, Gurken, Tomaten und Dressing mit Roggenbrötchen und Backkartoffel	Salatteller aus Eisbergsalat, Gurken, Tomaten und Dressing mit Roggenbrötchen und Fisch Nuggets <F>	Salatteller aus Eisbergsalat, Gurken, Tomaten und Dressing mit Roggenbrötchen und Hähnchenbruststreifen <G>	
	Dessert	Feiertag	Frischobst	Frischobst	Eisdessert Vanille-Schokolade	
16.06.-20.06.2025 KW 25	Menü 1	Nudel- Tomatenauflauf mit Wildlachswürfeln <F>	Vegetarisches Chili <V> mit Langkornreis	Bio Karottencremesuppe mit Bio Milchreis <V> mit Zimt und Zucker	Feiertag	
	Menü 2	Möhren - Brokkoligemüse in Petersiliensoße mit Langkornreis	Käsespätzle optional mit Röstzwiebeln	Bio Rührei <V> mit Bio Spinat in Rahm und Bio Salzkartoffeln	Feiertag	
	Sek Salatteller	Salatteller aus Eisbergsalat, Gurken, Tomaten und Dressing mit Roggenbrötchen und als Topping Geflügel-Bällchen <G>	Salatteller aus Eisbergsalat, Gurken, Tomaten und Dressing mit Roggenbrötchen und Gemüsenuggets <V> als Topping	Salatteller aus Eisbergsalat, Gurken, Tomaten und Dressing mit Roggenbrötchen und Thunfisch <F> Topping	Feiertag	
	Dessert	Frischobst	Frischobst	Frischobst	Feiertag	

23.06.-27.06.2025 KW 26	Menü 1	Bio Kaisergemüse in Bio Käsesoße mit Bio Spiralnudeln	Geflügelbällchen <G> oin Rahmsoße mit Brokkoli und Langkornreis	Rinderbolognese <R> mit Spiralnudeln	Fischpfanne "Neptun" vom Alaska Seelachs mit Brokkoli, Möhren und Brokkoli in heller Soße <F>, Langkornreis	
	Menü 2	Bio Tomatensoße mit, Bio Spiralnudeln	Süßkartoffeleintopf aus Süßkartoffeln, Zwiebeln, Kichererbsen und Spinat <V> dazu Langkornreis	Bio Karottencremesuppe dazu Milchreis <V> mit Zimt und Zucker	Vegetarische Kartoffelsuppe <V>, Kaiserbrötchen	
	Sek Salatteller	Salatteller aus Eisbergsalat, Gurken, Tomaten und Dressing mit Roggenbrötchen und Gemüsenuggets <V> als Topping	Salatteller aus Eisbergsalat, Gurken, Tomaten und Dressing mit Roggenbrötchen und als Topping Geflügel-Bällchen <G>	Salatteller aus Eisbergsalat, Gurken, Tomaten und Dressing mit Roggenbrötchen und Thunfisch <F> Topping	Salatteller aus Eisbergsalat, Gurken, Tomaten und Dressing mit Roggenbrötchen dazu Sesam-Karottensticks <V<	
	Dessert	Frischobst	Frischobst	Frischobst	Dessert (kann alle Allergene enthalten)	

Speiseplan ohne Gewähr. Wir weisen daraufhin, dass die Inhaltsstoffe (Allergene und Zusatzstoffe) der Speisen endgültig am Ort der Speisenausgabe gekennzeichnet sind.