

Speiseplan Juni 2026 GS Oßmannstedt

Montag, 01.06.2026	Dienstag, 02.06.2026	Mittwoch, 03.06.2026	Donnerstag, 04.06.2026	Freitag, 05.06.2026
Hähnchengyros mit Tzaziki und Reis (d,d1,g,7,8)	Käse-Lauchsuppe mit Hackfleisch und Brot (d1,g,7,8, 9)	vegetarisch gefüllte Krautroulade mit Soße und Kartoffeln (d,d1,i,l)	grüne Gemüsepfanne (Bohnen, Zucchini, Erbsen), Sauce Hollandaise und Reis (a,g,9)+Fruchtquark	Hefeklöße mit Pflaumen-Birnenkompott (d1,g,9)
Bami Goreng-asiatische Nudelpfanne Mit Sprossen und Gemüsestreifen b,d,i,l,9	Gemüsefrikadelle mit Dillsoße, Kartoffelbrei (4,7,9,a,d1)	Putengulasch mit Rotkohl und Kartoffeln (d1,j,)	Chickenburger (Weizenbrötchen, Salat, Remoulade, Hähnchen) + Fruchtquark (a,d1,g,7,8,9)	Fischfrikadelle (zerkleinerter Fisch mit Kartoffelwürfel und Kräutern) mit Bratkartoffeln und Remoulade (a,c,d,d1,g)
Montag, 08.06.2026	Dienstag, 09.06.2026	Mittwoch, 10.06.2026	Donnerstag, 11.06.2026	Freitag, 12.06.2026
Spirelli mit Tomatensoße und Reibekäse (d1,g,9)	Spinat/Dinkel Knusperecken mit Frischkäse-Kräutersoße und Reis +Joghurt (a,d1,i,7,8,9)	Tomaten-Hackfleisch-Lasagne mit Bechamelsoße a,d1,g,7,9	Hähnchen Cordon bleu mit Soße, Markerbsen und Salzkartoffeln (a,d,g,6,7)	Milchreis mit Apfelmus und Zucker/Zimt (g,9)
Hühnerfrikassee dazu bunter Gemüsereis (d1,i)	Reissuppe mit buntem Gemüse und Hühnerfleisch, dazu Brot + Joghurt (d1, i, 9)	Kartoffel-Gemüse-Auflauf mit Käse überbacken (a,d,d1,g,i)	veg. Gemüsepfanne (Tomaten, Blumenkohl, Paprika, Mais, Bohnen)Kartoffelstampf (g,i)	Fischwürfel in leichter Honig/Senfsoße, dazu Basmatireis c,d1,g
Montag, 15.06.2026	Dienstag, 16.06.2026	Mittwoch, 17.06.2026	Donnerstag, 18.06.2026	Freitag, 19.06.2026
Rührei mit Rahmspinat und Salzkartoffeln (a,d1,g,4)	deftiger Erbseneintopf mit Wiener Würstchen und Brot +Puddingdessert (d1,g,i,9)	Kasslerbraten mit Sauerkraut Kartoffelbrei und Soße (d,d1,g,j,6,9)	Rindfleischsuppe mit Kartoffeln und Gartengemüse dazu Brot (i, 7,8,9)	Eierkuchen mit hausg. Apfelkompott und Puderzucker a,d1,g,8,9
Nudeln mit Bolognesesoße und Reibekäse (d1,g)	Blumenkohl-Käse Medaillons mit Kräutersoße und Reis + Puddingdessert (a,d1,g,7,9)	Champignonpfanne mit Gemüsestreifen und Kräuterrahmsoße, dazu Spätzle (a,d,d1,g,i)	Fischstäbchen mit Kartoffelbrei und Zitronen-Buttersoße a,c,d1,g	gegrillte Bockwurst mit hausgem. Nudelsalat, Gurke und Ketchup g,j,6)
Montag, 22.06.2026	Dienstag, 23.06.2026	Mittwoch, 24.06.2026	Donnerstag, 25.06.2026	Freitag, 26.06.2026
hausg. Kräuterquark mit Gurkenstreifen und Petersilienkartoffeln (g,9) dazu bunter Krautsalat	Linsensuppe mit Rauchfleisch, Kartoffelwürfeln und Brot (d1,h,g,i4,6,9)+ Kompott	hausgem. Rindergulasch mit Semmelknödeln und Rotkrautsalat (a,d,d1,j)	Bohnenuppe mit Kartoffelwürfeln und Rindfleischeinlage dazu Brot (d,d1,)	American Pancakes, Apfelmus und Zucker (a,d1,g,9)
Wurstgulasch mit Tomatensoße und Spirelli (d1,6,7,9)	2 gekochte Eier mit Senfsoße, Kartoffeln und RoteBeete Salat (a,d1g,j,m,4,9) +Kompott	veg. Weißkrautpfanne mit Sojageschnetzeltem und Kartoffeln (l)	Tortellini-Auflauf mit Tomaten-Frischkäsesoße und Käse überbacken (ad1.g.i.)	gedünsteter Seelachs, Kräutersoße, Reis (c,d1,g,m)
Montag, 29.06.2026	Dienstag, 30.06.2026			
Asiapfanne süß/sauer mit Hühnerfleisch, Ananas, Paprika, dazu Reis (i,l,9)	frischer „Hamburger“ (gebr. Rindfleischboulette im Sesambrotchen), Salat, Ketchup +Cremédessert (a,d1,g,k,7)			
Nudeln Carbonara (Sahnesoße mit Erbsen) dazu Reibekäse (d1,g)	bunter Gemüse-Kartoffeleintopf und Brot+ Cremédessert (a,d1,g,9)			

Trinkwasser und eine Vitaminecke(Obst/Gemüse), stehen jedem Essenteilnehmer*in, täglich und kostenfrei zur Verfügung

Bitte beachten Sie, dass wir Zu- oder Abbestellung für den jeweiligen Tag bis 08:00 Uhr berücksichtigen können.

Folgende Inhaltsstoffe können in geringen Anteilen in den Speisen vorhanden sein

Zusatzstoffe: 1)mit Farbstoff 2)mit Geschmacksverstärker 3)Aroma 4)geschwefelt 5)gewachst 6)mit Nitratsalz 7)mit Konservierungsstoffen 8)Antioxidationsmittel 9)Süßungsmittel

Allergene: a) Eier b)Erdnüsse c)Fisch d)glutenhaltiges Getreide d1 Weizen, d2Roggen,d3 Gerste,d4 Dinkel e)Krebstiere f)Lupinie g)Milch h)Schalenfrüchte i)Sellerie j)Senf k)Sesamsamen l)Soja m)Schwefeldioxid und Sulfite n)Weichtiere

Lindenbaum Catering & Service Im Dorfe 15, 99438 Hetschburg
Tel.: 036458/48476 **Fax:** 036458/48509 [www. zumlindenbaum.de](http://www.zumlindenbaum.de)
Speiseplan Juni 2026 GS Oßmannstedt

Name, Vorname: _____
Klasse: _____