

593402 Bildungszentrum Salem Monat Juni 2026

| | Montag | Dienstag | Mittwoch | Donnerstag | Freitag |
|----------------------------|------------------|---|--|------------|---|
| 01.06.-05.06.2026 KW 23 | Menü 1 | Ferien | Ferien | Ferien | |
| | Menü Vegetarisch | Ferien | Ferien | Ferien | |
| | Salatteller | Ferien | Ferien | Ferien | |
| 08.06.-12.06.2026 KW 24 | Menü 1 | Kebab vom Hähnchen <G> mit Pommes frites und Tomatenketchup, Obst | Chicken Nuggets <G> mit Kroketten, Rahmsoße und Butterkeks-Milchpudding | | Bio Brokkoli, Bio Blumenkohl, Bio Salzkartoffeln mit Helle Soße <V> und Kirschjoghurt |
| | Menü Vegetarisch | Bio Polenta aus Maisgrieß mit Tomatengemüesoße <V>, Obst | Gnocchi mit Bio Gemüse, Rahmsoße und Butterkeks-Milchpudding | | Gemüsenuggets <V> mit Pommes frites, Tomatenketchup und Kirschjoghurt |
| | Salatteller | Kopfsalat, Tomatenscheiben, Gurken, Paprika Rot, Balsamico, Blumenkohlröschen im Backteig <V> | Salatteller mit American Dressing und Panierte Fischstäbchen <F> | | Salatteller mit French Dressing und ein Eierpannkuchen <V> |
| 15.06.-19.06.2026 KW 25 | Menü 1 | Hähnchenbruststreifen <G> in heller Soße <V> mit Bio Reis und Bio Erbsen, Schoko-Milchpudding | Geflügelbratwurst <G> mit Curryketchup-Soße, Pommes frites, Obst | | Hot Dog mit Geflügel Wiener Würstchen <G> dazu Röstzwiebeln, Gewürzgurkenscheiben, Tomatenketchup, Mayonnaise und Erdbeerjoghurt |
| | Menü Vegetarisch | Milde Käsespätzle <V> dazu ein Beilagensalat mit Schoko-Milchpudding | Spinatknödel mit Käse mit Bio Karotten Scheiben, heller Soße <V>, Obst | | Hot Dog Brötchen, Vegetarische Würstchen aus Erbsenprotein <V> dazu Röstzwiebeln, Gewürzgurkenscheiben, Tomatenketchup, Mayonnaise und Erdbeerjoghurt |
| | Salatteller | Salatteller mit Dressing Sylter Art und Falafel-Taler <V> | Salatteller mit American Dressing und Geflügel Cevapcici <G> | | Salatteller mit Joghurt-Kräuter Dressing und Knusprige Rösti-Sticks <V> |
| 22.06.-26.06.2026 KW 26 | Menü 1 | Hähnchen-Knusperschnitzel "Wiener Art" <G> mit Pommes frites, Tomatenketchup, dazu Joghurt mit Fruchtcocktail | Bio Vollkorn-Spaghetti mit Käsesoße "Carbonara Art" <G> und Obst | | Alaska Seelachs "Fischlis Knusperpanade" <F> mit Kartoffelsalat und Senfsoße <V>, dazu Vanilla-Milchpudding |
| | Menü Vegetarisch | Countrykartoffeln mit Kräuterquark und Bio Gemüse, dazu Joghurt mit Fruchtcocktail | Bio Vollkorn-Spaghetti mit Tomatensoße <V>, geriebenem Mozzarella, dazu Beilagensalat und Obst | | Brokkoli- Nuss Ecken mit Kartoffelsalat, Senfsoße <V> und Vanilla-Milchpudding |
| | Salatteller | Salatteller mit Dressing Sylter Art und "Kibbelinge" Filetstücke in Knusperbackteig <F> | Salatteller mit American Dressing und Brokkolirösti <V> | | Salatteller mit Joghurt-Kräuter Dressing und Rösti Ecken |

| | | | | | | |
|----------------------------|-------------------------|---|---|--|--|--|
| 29.06.-03.07.2026 KW 27 | Menü 1 | Geflügel-Bällchen <G> in Rahmsoße mit Bio Spätzle, Obst | Schupfnudeln mit Bio Gemüse und heller Soße <V>, dazu Schoko-Milchpudding | | Panierte Fischstäbchen aus Alaska Seelachsfilet <F> mit Bio Salzkartoffeln, Rahmspinat und Birnen Vanille Buttermilchdessert | |
| | Menü Vegetarisch | Kartoffelpuffer <V> mit Bio Apfelmark, Obst | Pizza-Schnitte "Margherita" <V> und Beilagensalat, dazu Schoko-Milchpudding | | Gemüse Nuggets <V> mit Bio Salzkartoffeln, Rahmspinat und Birnen Vanille Buttermilchdessert | |
| | Salatteller | Salatteller mit French Dressing und Hähnchenbruststreifen <G> | Salatteller und Mozzarella -Kugeln | | Salatteller mit American Dressing und eine Kartoffeltasche mit Frischkäsefüllung <V> | |

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