

LUNA SPEISEPLAN JUNI

GRUNDSCHULE AM STADTPARK STEGLITZ

Montag – 01.06.2026

Farfalle ^{gw sj sn e} (Schmetterlingsnudeln)
mit **Käse-Spinatsoße** ^{gw m sj sl sn lu}
(Blauschimmelpilz, Goudakäse)
○
Tomatensuppe mit feinen Gemüsestreifen ^m
(Möhren, Zucchini) und gerösteten Croutons ^{gw sm}
○
Obst
Knabbergemüse

Dienstag – 02.06.2026

Gemüse Nuggets ^{gw m}
(Mais, Möhren, Pastinaken, Erbsen, Romanesco, Brokkoli)
mit **Kartoffelpüree** ^m
und **Tomatensalsa**
○
Rote Linsensuppe ^{g sm}
(Rote Linsen, Kartoffeln, Möhren)
mit **Fladenbrot** ^{gw gr gd m sm sj e sc n}
○
Himbeerjoghurt ^m
Obst

Mittwoch – 03.06.2026

Lachs in Currysoße (Erbsen) ^{f m gw sj sl sn lu}
mit **Vollkornreis** ^{g sm}
○
Maiscremesuppe ^m (Kartoffeln, Sahne)
mit **Bauernbrot** ^{gr gw gd gg m sm sc sl lu}
○
Obst
Salatbuffet mit **Dressing Sylter Art** ^{m sn}
und **Sonnenblumenkernen** ^{g sj sm}

Donnerstag – 04.06.2026

Eierfrikassee ^{gw m e sj sl sn lu}
(Möhren, Erbsen, Porree)
mit **Kartoffeln**
○
Vorsuppe: **Blumenkohlcremesuppe** ^m
(Kartoffeln, Sahne)
Grießbrei ^{m gw sj sl sn lu}
○
Rote Grütze (Johannis-, Him-, Brom-, Heidelbeeren)
Salatbuffet mit **Dressing Sylter Art** ^{m sn}
und **Sonnenblumenkernen** ^{g sj sm}

Freitag – 05.06.2026

Kartoffeln mit **Kräuterquark** ^m,
dazu **Gurkensalat mit frischem Dill**
○
Rindergulasch mit Paprika,
dazu **Spirelli** ^{gw sj sn e} (Spiralnudeln)
○
Zitronenquark ^m
Salatbuffet mit **Dressing Sylter Art** ^{m sn}
und **Sonnenblumenkernen** ^{g sj sm}

Montag – 08.06.2026

Falafel ^{gw e sj m sc sl sn sm} (Kichererbsenbällchen)
mit **griechischem Gurken-Joghurt-Dip** ^m
und **Gemüse Couscous** ^{gw sj sn}
(Möhren, Porree, Paprikas, Zucchini)
○
Farfalle ^{gw sj sn e} (Schmetterlingsnudeln)
mit **Champignonrahmsoße** ^{gw m sj sl sn lu}
und **frischer Petersilie**
○
Obst
Knabbergemüse

Dienstag – 09.06.2026

Penne ^{gw sj sn e} (Röhrennudeln)
mit **Paprika-Würstchengulasch** ^{gw m sj sl sn lu 2.1}
(Hähnchenwiener, Tomaten)
○
Ricotta-Tortellini ^{gw m sj sn} (Spinat), dazu **Sahnesoße**
mit **frischem Basilikum** ^{gw m sj sl sn lu}
und **Möhren-Orangen-Rohkostsalat**
○
Möhren-Orangen-Rohkostsalat
Obst

Mittwoch – 10.06.2026

Fisch Nuggets ^{gw f} (Kabeljau) mit **Kartoffeln**,
Gewürzgurkendip ^m und **Gemügesticks**
○
Mildes Thai-Gemüsecurry ^m (Kokosmilch, Möhren,
Paprikas, Champignons, Zucchini, Brokkoli)
mit **Reis** ^{g sm}
○
Obst
Salatbuffet mit **Joghurt-Kräuter-Dressing** ^m
und **geröstetem Sesam** ^{g sj sn}

Donnerstag – 11.06.2026

Hausgemachter Hafertaler ^{gh gw e sj}
(Möhren, Haferflocken, Eier)
mit **Süßkartoffelstampf** ^m
und **buntem Gemüse in Soße** ^{gw m sj sl sn lu}
(Brokkoli, Blumenkohl, Möhren)
○
Vegetarische Paella ^{sj g sm}
(Tofu, Paprikas, Erbsen, Tomaten, Reis)
mit **Schnittlauchdip** ^m
○
Erdbeerquark ^m
Salatbuffet mit **Joghurt-Kräuter-Dressing** ^m
und **geröstetem Sesam** ^{g sj sn}

Freitag – 12.06.2026

Vollkornspirelli ^{gw sj sn e} (Spiralnudeln)
mit **Tomaten-Spinatsoße** ^m
und **Reibekäse** ^m (Goudakäse)
○
Orientalische Gemüsepfanne
(Paprikas, Auberginen, Zucchini, Tomaten, Datteln)
mit **Bulgur** ^{gw sj sm} und **Minzdip** ^m
○
Zitronengrießdessert ^{gw m sj sl sn lu}
Salatbuffet mit **Joghurt-Kräuter-Dressing** ^m
und **geröstetem Sesam** ^{g sj sn}

Montag – 15.06.2026

Farfalle ^{gw sj sn e} (Schmetterlingsnudeln)
mit **Käsesoße** ^{gw m sj sl sn lu}
(Goudakäse, Blauschimmelpilz),
dazu **Gemügesticks**
○
Gemüse-Reispfanne ^{g sm}
(Paprika, Erbsen, Tomaten)
mit **Gartenkräutersoße** ^{gw m sj sl sn lu}
○
Obst
Knabbergemüse

Dienstag – 16.06.2026

Vegetarisches Schnitzel ^{gw sj e m sc sl sn sm} (Soja, Weizen)
mit **Mascarpone-Möhren**
und **Kartoffeln**
○
Chili con Carne ^{g sm}
(Rinderhackfleisch, Kidneybohnen, Tomaten, Mais, Paprikas)
mit **Fladenbrot** ^{gw gr m gd sm sj e sc n}
○
Gurkensalat mit frischem Dill
Obst

Mittwoch – 17.06.2026

Lachs in Gurken-Dillssoße ^{f gw m sj sl sn lu}
mit **Vollkornreis** ^{g sm}
○
Kartoffelsuppe ^{sl} (Möhren, Porree)
mit **Dinkelvollkornbrötchen** ^{gd gw gh gg sm n sc e m sj}
○
Obst
Salatbuffet mit **French Dressing** ^{m sn}
und **Kürbiskernen** sm

Donnerstag – 18.06.2026

Eier in Senfsoße ^{gw m e sn sj sl sn lu}
mit **Kartoffeln**,
dazu gemischter Salat mit **French Dressing** ^{m sn}
○
Vorsuppe: **Brokkolicremesuppe** ^m
Milchspeise aus Goldhirse ^{m g n sj sm}
○
Aprikosenkompott
Salatbuffet mit **French Dressing** ^{m sn}
und **Kürbiskernen** sm

Freitag – 19.06.2026

Überbackener Nudelaufauf
mit **Goudakäse** ^{gw m sj sn e sl lu} (Tomaten, Zwiebeln)
und **Tomatensoße**
○
Kichererbsencremesuppe ^{g sj sm}
(Süßkartoffeln, Kokosmilch)
mit **Knusperbrötchen** ^{gw gg sj m sc sm}
○
Stracciatellaquark ^{m sj sc g sm n}
(Quarkspeise mit Schokoladenstücken)
Salatbuffet mit **French Dressing** ^{m sn}
und **Kürbiskernen** sm

Allergen Deklaration

Sofern die Inhaltsstoffe nicht aus der Bezeichnung hervorgehen: g=Gluten, gw=Weizen, gr=Roggen, gg=Gerste, gh=Hafer, gd=Dinkel, gk=Khorasan-Weizen, kr=Krebstiere, e=Ei, f=Fisch, n=Erdnuss, sj=Soja, m=Milch oder Milchbestandteile, sc=Schalenfrüchte (Mandel, Haselnuss, Walnuss, Cashew, Pecannuss, Paranuss, Pistazie, Macadamianuss, Queensland-nuss), sl=Sellerie, sn=Senf, sm=Sesam, sd=Schwefeldioxid u. Sulphite, lu=Lupine, w=Weichtiere.
Alle **grünen Komponenten** bestehen zu 100% aus Bio-Zutaten. **DE-ÖKO-070 Blaue Buchstaben** weisen auf eventuell vorhandene Spuren in den Speisen hin (Herstellerangaben). **Rote Zahlen** weisen auf enthaltene Zusatzstoffe hin.
Alle Speisen können jedoch Spuren vorangegangener Allergene enthalten.
Wir verwenden jodiertes Speisesalz. **Änderungen vorbehalten.**

Zusatzstoffkennzeichnung

1=mit Farbstoff, 2=mit Konservierungsstoff,
2.1=mit Nitritpökelsalz, 2.2=mit Nitrat,
3=mit Antioxidationsmittel, 4=mit Geschmacksverstärker,
5=geschwefelt, 6=geschwärzt, 7=gewachst,
8=mit Süßungsmittel, 8.1=enthält eine Phenylalaninquelle,
9=mit Phosphat, 10=Koffein, 11=chininhaltig



LUNA SPEISEPLAN JUNI

GRUNDSCHULE AM STADTPARK STEGLITZ

Montag – 22.06.2026

Spirelli^{gw sj sn e} (Spiralnudeln)
mit **Tomaten-Basilikumsoße**
und **Reibekäse**^m (Goudakäse), dazu **Gemüesticks**

Minestrone^{sl}
(Italienische Gemüsesuppe, passierte Tomaten, Möhren,
Blumenkohl, Erbsen, grüne Bohnen, Zucchini, Porree)
mit **Sternchnudeln**^{gw sj sn e}

Obst
Knabbergemüse

Dienstag – 23.06.2026

Geflügelklopse Königsberger Art^{e gw sj sl sn lu}
(Pute) mit **Karpemsoße**^{gw m} und **Kartoffeln**,
dazu **Knabbergemüse**

Penne^{gw sj sn e} (Röhrennudeln)
mit **Basilikum-Pesto**^{m g sj sm}
(Basilikum, Petersilie, Hartkäse, Sonnenblumenkerne),
dazu **Tomaten-Mozzarella-Salat**^m
mit **Balsamico-Dressing**

Erdbeerjoghurt^m
Salatbuffet mit **Dressing Sylter Art**^{m sn}
und **Sonnenblumenkernen**^{g sj sm}

Mittwoch – 24.06.2026

Gemüsetaler^{gw e}
(Möhren, Pastinaken, Erbsen, Mais, Kohlrabis)
mit **Möhren in Soße**^{gw m sj sl sn lu}
und **hausgemachter Kartoffelstampf**^m

Tomatencremesuppe^m
mit **Dinkelbrötchen**^{gd gw gh gg sm n sc e m sj}

Blattsalat mit **Dressing Sylter Art**^{m sn}
Obst

Donnerstag – 25.06.2026

Panierter Seelachs^{gw f m e sn}
mit **Rahmerbsen**^{gw m} und **Vollkornreis**^{g sm}

Tomaten-Vollkornnudelauflauf^{gw m sj sn e sl lu}
(Bechamél, Goudakäse) mit **Tomatensoße**

Obst
Salatbuffet mit **Dressing Sylter Art**^{m sn}
und **Sonnenblumenkernen**^{g sj sm}

Freitag – 26.06.2026

Kartoffel-Brokkoli-Gratin^{gw m}
(Bechamél, Goudakäse)

Linsencoroma^{g sm}
(Süßkartoffel, Kokosmilch, braune Tellerlinsen)
mit **Schmand**^m
und **Fladenbrot**^{gw gr gd m sm sj e sc n}

Vanillequark^m
Salatbuffet mit **Dressing Sylter Art**^{m sn}
und **Sonnenblumenkernen**^{g sj sm}

Montag – 29.06.2026

Rindergeschnetzeltes Züricher Art^m
(Champignons, Möhren, Zucchini, Tomaten, Sahne)
und **Spirelli**^{gw sj sn e} (Spiralnudeln)

Vegetarische Bratwurst^{sj sl g e m sc sn sm}
(Basis aus Gemüse, Soja) mit **Tomaten-Currysoße**,
Sauerkraut und **Kartoffelpüree**^m

Obst
Knabbergemüse

Dienstag – 30.06.2026

Ricotta-Tortellini^{gw m sj sn} (Spinat)
mit **Tomatenrahmsoße**^m

Gemüsecremesuppe^{sl m}
(Kartoffeln, Möhren, Blumenkohl, grüne Bohnen, Kohlrabi)
mit **Knusperbrötchen**^{gw gg sj m sc sm}

Pfirsichjoghurt^m
Salatbuffet mit **Buttermilch-Honig-Dressing**^m
und **geröstetem Sesam**^{g sj sn}



Allergen Deklaration

Sofern die Inhaltsstoffe nicht aus der Bezeichnung hervorgehen: g=Gluten, gw=Weizen, gr=Roggen, gg=Gerste, gh=Hafer, gd=Dinkel, gk=Khorasan-Weizen, kr=Krebstiere, e=Ei, f=Fisch, n=Erdnuss, sj=Soja, m=Milch oder Milchbestandteile, sc=Schalenfrüchte (Mandel, Haselnuss, Walnuss, Cashew, Pecannuss, Paranuss, Pistazie, Macadamianuss, Queensland-nuss), sl=Sellerie, sn=Senf, sm=Sesam, sd=Schwefeldioxid u. Sulphite, lu=Lupine, w=Weichtiere.

Alle **grünen Komponenten** bestehen zu 100% aus Bio-Zutaten. **DE-ÖKO-070 Blaue Buchstaben** weisen auf eventuell vorhandene Spuren in den Speisen hin (Herstellerangaben). **Rote Zahlen** weisen auf enthaltene Zusatzstoffe hin.

Alle Speisen können jedoch Spuren vorangegangener Allergene enthalten.

Wir verwenden jodiertes Speisesalz. **Änderungen vorbehalten.**

Zusatzstoffkennzeichnung

1=mit Farbstoff, 2=mit Konservierungsstoff,
2.1=mit Nitritpökelsalz, 2.2=mit Nitrat,
3=mit Antioxidationsmittel, 4=mit Geschmacksverstärker,
5=geschwefelt, 6=geschwärzt, 7=gewachst,
8=mit Süßungsmittel, 8.1=enthält eine Phenylalaninquelle,
9=mit Phosphat, 10=Koffeinhaltig, 11=chininhaltig

