



| 01. 06. 20 26 bis 05. 06. 20 26 | <u>Hauptgang</u> | Vegetarisch | <u>Salat - und Nachtischbuffet</u> |
|---|--|--|--|
| Montag | Vollkorn-Nudel-Möhrenauflauf(a1) mit Broccoliröschen in Käse-Sahnesoße(a1,g) überbacken | Vollkorn-Nudel-Möhrenauflauf(a1) mit Broccoliröschen in Käse-Sahnesoße(a1,g) überbacken 0 0 | Wahlweise Salat oder Gemüsesticks Joghurt mit Vanillegeschmack(g) |
| Dienstag |  in Mehl gebratene Lachsstücke(a1,d) mit gebratene Linsen-Kichererbsengemüse Bulgur(a1) und Petersiliensoße(a1,g) | Tofu-Würfel(f) in Curry gebraten mit gebratene Linsen-Kichererbsengemüse Bulgur(a1) und Petersiliensoße(a1,g) 0 | Wahlweise Salat oder Gemüsesticks frisches Obst |
| Mittwoch | Schulsausflug Magic Park Verden | | |
| Donnerstag |  selbstgemachte Chiken Wings mit selbstgemachten Kartoffel-Wedges Karottengemüse und selbstgemachter süß-saurer Soße (2,9,a1,f,k) | 0 Karotten-Vollkorn-Rösti(a1,a2,a3,a5,c,g) mit selbstgemachten Kartoffel-Wedges Karottengemüse und selbstgemachter süß-saurer Soße (2,9,a1,f,k) | Wahlweise Salat oder Gemüsesticks Erdbeereis(g) |
| SOMMER | | | |
| Freitag | Kartoffelcremesuppe(a1,g) mit gemischten Gemüsewürfeln (Sellerie, Karotte, Porree, Zwiebeln) Körnerbaguett(a1,a2,a3,a5,k) | Kartoffelcremesuppe(a1,g) mit gemischten Gemüsewürfeln (Sellerie, Karotte, Porree, Zwiebeln) Körnerbaguett(a1,a2,a3,a5,k) | Wahlweise Salat oder Gemüsesticks frisches Obst |
| Unser Speiseplan, richtet sich nach dem Qualitätsstandard für Schulen, der Deutschen Gesellschaft für Ernährung e.V. | | | |

Unsere Milch-, Joghurt- und Quarkprodukte sind aus BIO-Qualität

Zusatzstoffe:

1 = mit Farbstoff, 2 = mit Konservierungsstoff, 3= mit Süßungsmittel
4 = enthält eine Phenylalaninquelle, 5 = mit Phosphat,
6 = geschwefelt, 7 = gewachst, 8 = mit Antioxydationsmittel,
9 = Geschmacksverstärker, 10 = Säuerungsmittel, 11 = Aromastoff

Die Kantine der Grundschule Robinsbalje,

ist ein Betrieb: Der Teufelsmoor Gastronomie und Service gGmbH
Bremer Landstrasse 42 - 48, 27726 Worspwede
Verwaltung: Bahnhofstr. 24 - 26, 27711 Osterholz Scharmbeck
www.maribondo.de

Die mit **ROT** gekennzeichneten

Lebensmittel


sind in Bio-Qualität

Allergene:

a) Glutenhaltiges Getreide (a1-Weizen, a2-Roggen, a3-Hafer, a4-Gerste, a5-Dinkel, a6-Kamut)
b) Krebstiere c) Eier, d) Fisch, e) Erdnüsse, f) Soja, g) Milch (einschließlich Laktose)
h) Schalenfrüchte (h1-Mandel, h2-Haselnuss, h3-Walnuss, h4-Cashewnuss, h5-Pecannuss,
h6-Paranuss, h7-Pistazie, h8-Macademia)
i) Sellerie, j) Senf, k) Sesamsamen,
l) Schwefeldioxid und Sulfite, bei mehr als 10 mg/kg oder 10 mg/l,
m) Weichtiere, n) Lupinen

Änderungen Vorbehalten, gez.: Jörg Bruns, Küchenleitung



| 08. 06. 20 26 bis 12. 06. 20 26 | <u>Hauptgang</u> | Vegetarisch | <u>Salat - und Nachtischbuffet</u> |
|---------------------------------------|---|---|--|
| Montag | Vollkorn Spaghetti(a1) mit Käse-Petersiliensoße(a1,g) und geriebenem Hartkäse(g) | Vollkorn Spaghetti(a1) mit Käse-Petersiliensoße(a1,g) und geriebenem Hartkäse(g) 0 0 | Wahlweise Salat oder Gemüsesticks Schokoladen-Pudding(g) |
| Dienstag | Linseneintopf(j) mit Karotten- und Kartoffelwürfel und Lauchzwiebelgemüse mit Karotten-Tomaten-Baguett(a1,a5) | Linseneintopf(j) mit Karotten- und Kartoffelwürfel und Lauchzwiebelgemüse mit Karotten-Tomaten-Baguett(a1,a5) 0 | Wahlweise Salat oder Gemüsesticks frisches Obst |
| Mittwoch |  Seehecht(d) in Mehl gebraten (a1) Erbsenrahmgemüse(a1,g) und Bulgur(a1) | Blumenkohl-Käsetaler(a1,c,g) Erbsenrahmgemüse(a1,g) und Bulgur(a1) 0 0 | Wahlweise Salat oder Gemüsesticks frisches Obst |
| Donnerstag | Pizza "HERBST" mit Thunfisch, Tomate und geriebenem Gauda(g) | Pizza "HERBST" mit Paprika, Mais, Tomate und geriebenem Gauda(g) 0 | Wahlweise Salat oder Gemüsesticks frisches Obst |
| HERBST | | | |
| Freitag | Reis-Gemüseauflauf(a1,g) (Karotten, Zucchini, Broccoli,) in Käse-Sahnesoße(a1,g) überbacken | Reis-Gemüseauflauf(a1,g) (Karotten, Zucchini, Broccoli,) in Käse-Sahnesoße(a1,g) überbacken 0 0 | Wahlweise Salat oder Gemüsesticks selbstgemachter Zitronen-Joghurt(g) |

**Unser Speiseplan, richtet sich nach dem Qualitätsstandard für Schulen,
der Deutschen Gesellschaft für Ernährung e.V.**

Unsere Milch-, Joghurt- und Quarkprodukte sind aus BIO-Qualität

Zusatzstoffe:

1 = mit Farbstoff, 2 = mit Konservierungsmittel, 3 = mit Süßungsmittel
4 = enthält eine Phenylalaninquelle, 5 = mit Phosphat,
6 = geschwefelt, 7 = gewachst, 8 = mit Antioxydationsmittel,
9 = Geschmacksverstärker, 10 = Säuerungsmittel, 11 = Aromastoff

Die Kantine der Grundschule Robinsbalje,

ist ein Betrieb: Der Teufelsmoor Gastronomie und Service gGmbH
Bremer Landstrasse 42 - 48, 27726 Wörpswede
Verwaltung: Bahnhofstr. 24 - 26, 27711 Osterholz Scharmbeck
www.maribondo.de

Die mit ROT gekennzeichneten

Lebensmittel

sind in Bio-Qualität

Allergene:

a) Glutenhaltiges Getreide (a1-Weizen, a2-Roggen, a3-Hafer, a4-Gerste, a5-Dinkel, a6-Kamut)
b) Krebstiere c) Eier, d) Fisch, e) Erdnüsse, f) Soja, g) Milch (einschließlich Laktose)
h) Schalenfrüchte (h1-Mandel, h2-Haselnuss, h3-Walnuss, h4-Cashewnuss, h5-Pecannuss,
h6-Paranuss, h7-Pistazie, h8-Macademia)
i) Sellerie, j) Senf, k) Sesamsamen,
l) Schwefeldioxid und Sulfite, bei mehr als 10 mg/kg oder 10 mg/l,
m) Weichtiere, n) Lupinen

Änderungen Vorbehalten, gez.: Jörg Bruns, Küchenleitung



| 15. 06. 20 26 bis 20. 06. 20 26 | <u>Hauptgang</u> | Vegetarisch | <u>Salat - und Nachtischbuffet</u> |
|---|---|--|--|
| Montag | grüner Bohneneintopf mit Karotten und Kartoffelwürfel und Körnerbaguett(a1,a2,a3,a5,k) | grüner Bohneneintopf mit Karotten und Kartoffelwürfel und Körnerbaguett(a1,a2,a3,a5,k) 0 0 | Wahlweise Salat oder Gemüsesticks Grießpudding(a1,g) |
| Dienstag |  in Mehl gebratener Lachs(a1,d) frischem Broccoligemüse selbstgemachten Kartoffelecken, und selbstgemachter Remoulade(10,g,j) | Blumenkohl-Käsetaler(a1,c,g,i) frischem Broccoligemüse selbstgemachten Kartoffelecken, und selbstgemachter Remoulade(10,g,j) 0 | Wahlweise Salat oder Gemüsesticks frisches Obst |
| Mittwoch | Tortellini(10,a,c,g,i) mit Spinatfüllung und Käse-Petersiliensoße(a1,g) | Tortellini(10,a,c,g,i) mit Spinatfüllung und Käse-Petersiliensoße(a1,g) 0 0 | Wahlweise Salat oder Gemüsesticks frisches Obst |
| Donnerstag | selbstgemachte Chicken Nuggets(a1) mit Erbsen und Karottengemüse selbstgemachten Kartoffel-Wedges und selbstgemachtem Ketchup(j) | vegetarische Nuggets(a3,f) mit Erbsen und Karottengemüse selbstgemachten Kartoffel-Wedges und selbstgemachtem Ketchup(j) | Wahlweise Salat oder Gemüsesticks frisches Obst |
| Freitag | Gemüse Reispfanne mit Erbsen, Karotten Paprika, Tomate, Broccoli und selbstgemachtem Kräuterquark(g) | Gemüse Reispfanne mit Erbsen, Karotten Paprika, Tomate, Broccoli und selbstgemachtem Kräuterquark(g) 0 | Wahlweise Salat oder Gemüsesticks selbstgemachtes Joghurt-Honigeis(g) |
| Unser Speiseplan, richtet sich nach dem Qualitätsstandard für Schulen, der Deutschen Gesellschaft für Ernährung e.V. | | | |

Unsere Milch-, Joghurt- und Quarkprodukte sind aus BIO-Qualität

Zusatzstoffe:

1 = mit Farbstoff, 2 = mit Konservierungsstoff, 3= mit Süßungsmittel
4 = enthält eine Phenylalaninquelle, 5 = mit Phosphat,
6 = geschwefelt, 7 = gewachst, 8 = mit Antioxydationsmittel,
9 = Geschmacksverstärker, 10 = Säuerungsmittel, 11 = Aromastoff

Die Kantine der Grundschule Robinsbalje,

ist ein Betrieb: Der Teufelsmoor Gastronomie und Service gGmbH
Bremer Landstrasse 42 - 48, 27726 Wörpswede
Verwaltung: Bahnhofstr. 24 - 26, 27711 Osterholz Scharmbeck
www.maribondo.de

Die mit **ROT** gekennzeichneten

Lebensmittel



sind in Bio-Qualität

Allergene:

a) Glutenhaltiges Getreide (a1-Weizen, a2-Roggen, a3-Hafer, a4-Gerste, a5-Dinkel, a6-Kamut)
b) Krebstiere c) Eier, d) Fisch, e) Erdnüsse, f) Soja, g) Milch (einschließlich Laktose)
h) Schalenfrüchte (h1-Mandel, h2-Haselnuss, h3-Walnuss, h4-Cashewnuss, h5-Pecannuss,
h6-Paranuss, h7-Pistazie, h8-Macademia)
i) Sellerie, j) Senf, k) Sesamsamen,
l) Schwefeldioxid und Sulfite, bei mehr als 10 mg/kg oder 10 mg/l,
m) Weichtiere, n) Lupinen

Änderungen Vorbehalten, gez.: Jörg Bruns, Küchenleitung



| 22. 06. 20 26 bis 26. 06. 20 26 | <u>Hauptgang</u> | Vegetarisch | <u>Salat - und Nachtischbuffet</u> |
|--|--|---|--|
| Montag | Vollkorn Spaghetti(a1) mit Tomatensoße(a1,g) und geriebenen Hartkäse(2,c,g) | Vollkorn Spaghetti(a1) mit Tomatensoße(a1,g) und geriebenen Hartkäse(2,c,g) 0 0 | Wahlweise Salat oder Gemüsesticks Erdbeer-Joghurt(g) |
| Dienstag | Semmelknödel(a1,c,g) mit Karottengemüse und Bratensoße(a1) | Semmelknödel(a1,c,g) mit Karottengemüse und Bratensoße(a1) 0 0 | Wahlweise Salat oder Gemüsesticks frisches Obst |
| Mittwoch |  Vollkorn Fischstäbchen(a1,d) (aus Alaska Seelachs) mit Broccoli Petersilie-Bulgur(a1) und selbstgemachter Remoulade(10,g,j) | gebratene Paprikastreifen mit Broccoli Petersilie-Bulgur(a1) und selbstgemachter Remoulade(10,g,j) | Wahlweise Salat oder Gemüsesticks frisches Obst |
| Donnerstag REGENBOGEN |  Hamburger"Regenbogen" Rinderhacksteak mit Tomate und Käse überbacken(1) im Sesambrötchen(a1,a4,k) Karotten selbstgemachte Kartoffel-Wedges und selbstgemachtem Ketchup(j) | vegetarischer Hamburger"Regenbogen" mit Karottenburger(a1,a2,a3,a5,c,g) mit Tomate und Käse (1) überbacken im Sesambrötchen(a1,a4,k) Karotten selbstgemachte Kartoffel-Wedges und selbstgemachtem Ketchup(j) | Wahlweise Salat oder Gemüsesticks frisches Obst |
| Freitag | Blumenkohl-Broccolicremesuppe(a1) mit Karottenwürfel und Erbsen und Roggenbaguett(a1,a2,a3,a5) | Blumenkohl-Broccolicremesuppe(a1) mit Karottenwürfel und Erbsen und Roggenbaguett(a1,a2,a3,a5) 0 0 | Wahlweise Salat oder Gemüsesticks Vanille Eiscreme(g) |

Unser Speiseplan, richtet sich nach dem Qualitätsstandard für Schulen,
der Deutschen Gesellschaft für Ernährung e.V.

Unsere Milch-, Joghurt- und Quarkprodukte sind aus BIO-Qualität

Zusatzstoffe:

- 1 = mit Farbstoff, 2 = mit Konservierungsstoff, 3 = mit Süßungsmittel
4 = enthält eine Phenylalaninquelle, 5 = mit Phosphat,
6 = geschwefelt, 7 = gewachst, 8 = mit Antioxydationsmittel,
9 = Geschmacksverstärker, 10 = Säuerungsmittel, 11 = Aromastoff

Die Kantine der Grundschule Robinsbalje,

ist ein Betrieb: Der Teufelsmoor Gastronomie und Service gGmbH
Bremer Landstrasse 42 - 48, 27726 Wörpswede
Verwaltung: Bahnhofstr. 24 - 26, 27711 Osterholz Scharmbeck

Die mit **ROT** gekennzeichneten

Lebensmittel

sind in Bio-Qualität

Allergene:

- a) Glutenhaltiges Getreide (a1-Weizen, a2-Roggen, a3-Hafer, a4-Gerste, a5-Dinkel, a6-Kamut)
b) Krebstiere c) Eier, d) Fisch, e) Erdnüsse, f) Soja, g) Milch (einschließlich Laktose)
h) Schalenfrüchte (h1-Mandel, h2-Haselnuss, h3-Walnuss, h4-Cashewnuss, h5-Pecannuss,
h6-Paranuss, h7-Pistazie, h8-Macademia)
i) Sellerie, j) Senf, k) Sesamsamen,
l) Schwefeldioxid und Sulfite, bei mehr als 10 mg/kg oder 10 mg/l,
m) Weichtiere, n) Lupinen

Änderungen Vorbehalten, gez.: Jörg Bruns, Küchenleitung

Speisenplan Grundschule "Robinsbalje"



| 29. 06. 20 26 bis 03. 07. 20 26 | <u>Hauptgang</u> | Vegetarisch | <u>Salat - und Nachtischbuffet</u> |
|---|---|---|--|
| Montag | Vollkorn Nudeln(a1) mit Petersiliensoße(a1,g) | Vollkorn Nudeln(a1) mit Petersiliensoße(a1,g) 0 0 0 | Wahlweise Salat oder Gemüsesticks Joghurt mit Vanillegeschmack(1,g) |
| Dienstag | Heute ist der ALLES MUSS RAUS TAG lasst euch überraschen was es alles gibt Aushang an der Ausgabe !!!!! | Heute ist der ALLES MUSS RAUS TAG lasst euch überraschen was es alles gibt Aushang an der Ausgabe !!!!! | Wahlweise Salat oder Gemüsesticks frisches Obst |
| Mittwoch | Pizza(a1) "ENDLICH FERIEEN" mit Tomatensoße und Käse überbacken(1) | Pizza(a1) "ENDLICH FERIEEN" mit Tomatenwürfel und Käse überbacken(1) | Für Alle: Kuchen(a1,c,g) |
| | Essen in den Klassen, abholen ab 12 Uhr in der Mensa | | |
| Donnerstag | WIR WÜNSCHEN ALLEN KINDER, LEHRERN, ERZIEHERN, MITARBEITERN, | | |
| | DER GRUNDSCHULE ROBINSBALJE | | |
| Freitag | SCHÖNE ERHOLSAME SOMMERFERIEN | | |
| | EUER KÜCHENTEAM DER TEUFELSMOOR GASTRONOMIE, Jörg, Claudia, Nina, Hanna und Andre´ | | |
| Unser Speiseplan, richtet sich nach dem Qualitätsstandard für Schulen, der Deutschen Gesellschaft für Ernährung e.V. | | | |

Unsere Milch-, Joghurt- und Quarkprodukte sind aus BIO-Qualität

Zusatzstoffe:

- 1 = mit Farbstoff, 2 = mit Konservierungsstoff, 3= mit Süßungsmittel
- 4 = enthält eine Phenylalainquelle, 5 = mit Phosphat,
- 6 = geschwefelt, 7 = gewachst, 8 = mit Antioxydationsmittel,
- 9 = Geschmacksverstärker, 10 = Säuerungsmittel, 11 = Aromastoff

Die Kantine der Grundschule Robinsbalje,

ist ein Betrieb: Der Teufelsmoor Gastronomie und Service gGmbH
Bremer Landstrasse 42 - 48, 27726 Worpsswede
Verwaltung: Bahnhofstr. 24 - 26, 27711 Osterholz Scharmbeck
www.maribondo.de

Die mit **ROT gekennzeichneten**

Lebensmittel

sind in Bio-Qualität

Allergene:

- a) Glutenhaltiges Getreide (a1-Weizen, a2-Roggen, a3-Hafer, a4-Gerste, a5-Dinkel, a6-Kamut)
- b) Krebstiere c) Eier, d) Fisch, e) Erdnüsse, f) Soja, g) Milch (einschließlich Laktose)
- h) Schalenfrüchte (h1-Mandel, h2-Haselnuss, h3-Walnuss, h4-Cashewnuss, h5-Pecannuss, h6-Paranuss, h7-Pistazie, h8-Macademia)
- i) Sellerie, j) Senf, k) Sesamsamen,
- l) Schwefeldioxid und Sulfite, bei mehr als 10 mg/kg oder 10 mg/l,
- m) Weichtiere, n) Lupinen

Änderungen Vorbehalten, gez.: Jörg Bruns, Küchenleitung