

Liebe Familien,

Sie wollen wissen, welche Gerichte aktuell für Ihre Kinder in unseren Küchen gezaubert werden? Dann werfen Sie gerne hier einen Blick auf unsere Speisepläne.

Unsere Küchen-Crew hat diesen Sommerspeiseplan für Sie zusammengestellt. So können Sie auf den Tag genau einsehen, was Ihre Kinder am nächsten Tag von uns serviert bekommen. Unsere Köche*Köchinnen und Küchenkräfte haben es sich zur Aufgabe gemacht, leckere und gesunde Kreationen für die Kinder zuzubereiten.

Unsere Speisepläne sind so aufgebaut, dass sich die Pläne „1“ bis „6“ jede Woche abwechseln. Nach sechs Wochen wiederholt sich der Ablauf und wir beginnen wieder mit dem Plan „1“.

Wir wünschen einen guten Appetit!
Ihr Joki-Team



Andreas Greiner

Küchenkoordinator
AcadeMedia Deutschland



Florian Burger

Küchenkoordinator
Joki Bayern



Übersicht Kalenderwoche

Plan	Kalenderwoche			
1	KW 14	KW 20	KW 26	KW 32
2	KW 15	KW 21	KW 27	KW 33
3	KW 16	KW 22	KW 28	KW 34
4	KW 17	KW 23	KW 29	KW 35
5	KW 18	KW 24	KW 30	KW 36
6	KW 19	KW 25	KW 31	KW 37



1

	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag
Frühstück	Hausgemachter Fruchtjoghurt ^G mit Knusperflakes, dazu frisches Obst der Saison	Frisches Brot ^{A2-A5, G, K} mit Gemüsebutter ^G , dazu gemischte Rohkostplatte	Selbst gemischt schmeckt's uns am besten Buntes Müsli-Buffer ^{A3-A5, L} mit Naturjoghurt ^G oder Haferdrink ^{A4} , dazu frisches Obst der Saison	Beeren-Smoothie-Bowl ^{A4, G} mit verschiedenen Toppings wie Amaranth oder Kokosflocken ^{H5} , dazu frisches Obst	Frisches Brot ^{A2-A5, G, K} mit Margarine, Schnittkäse ^G , dazu frische Gemüserohkostplatte
Mittagessen	Pasta Tag Pasta „halb & halb“ ^{A1} mit fruchtiger Grünkernbolognese ^{A5, J} , dazu knackiger Gurkensalat	Leckeres aus dem Suppentopf Sämige Karotten-Orangen-Suppe und Geflügelwienerele (nach Wahl), dazu selbst gemachtes Dinkelbrot ^{A5}	Hähnchengeschnetzeltes ^{A4} , dazu Spätzle ^{A1, A5, C} und Erbsen Vegetarische Alternative: Tofu-Geschnetzeltes, dazu Spätzle ^{A1, A5, C, F, H5} und Erbsengemüse	Gesund & vollwertig Rahmspinat ^{A4, G} mit Röhrei ^{C, G} , dazu Kartoffelpüree ^G und Rohkostsalat ^{J, L}	Gebratenes Welsfilet ^D , Reis, Wurzelgemüse und Senfsoße ^{A4, G} Vegetarische Alternative: Gemüse-Reis-Pfanne, dazu Grüne Sauce ^G
Brotzeit	Selbst belegt schmeckt's uns am besten Frisches Brot ^{A2-A5, G, K} mit Margarine, Schnittkäse ^G und Essiggürkchen ^L , dazu gemischte Rohkost	Frischer Grießbrei ^{A1, G} dazu eine Fruchtsauce, und ein frischer Obstteller	Frisches Brot ^{A2-A5, G, K} mit Butter ^G und frischem Schnittlauch, dazu gemischte Rohkostplatte	Lauwarmes Rosmarin-Focaccia ^{A5} mit Frischkäse ^G , dazu gemischte Rohkostplatte	Backen und genießen Selbst gemachte Buchteln ^{A5, C, G} mit Vanillesauce ^G , dazu Obst der Saison

Allergene: A: glutenhaltiges Getreide (A1: Weizen, A2: Roggen, A3: Gerste, A4: Hafer, A5: Dinkel),
B: Krebstiere, C: Ei, D: Fische, E: Erdnüsse, F: Soja, G: Milch (einschließlich Laktose), H: Schalenfrüchte und Nüsse
(H1: Mandeln, H2: Pistazien, H3: Haselnüsse, H4: Walnüsse, H5: Kokosnüsse), I: Sellerie, J: Senf, K: Sesamsamen, L: Schwefeldioxid/Sulfite

Unser Speiseplan gestaltet sich nach dem DGE-Qualitätsstandard. Änderungen sind vorbehalten.



2

	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag
Frühstück	Hausgemachter Fruchtjoghurt ^G mit Knusperflakes, dazu frisches Obst der Saison	Frisches Brot ^{A2-A5, G, K} mit Butter ^G und Geflügelwurst, dazu gemischte Rohkostplatte	Selbst gemischt schmeckt's uns am besten Buntes Müsli-Buffer ^{A3-A5, L} mit Naturjoghurt ^G oder Haferdrink ^{A4} , dazu frisches Obst der Saison	Mango-Smoothie-Bowl ^{A4, G} mit verschiedenen Toppings wie Amaranth oder Kokosflocken ^{H5} , dazu frisches Obst	Frisches Brot ^{A2-A5, G, K} mit Margarine, Schnittkäse ^G , dazu frische Gemüserohkost
Mittagessen	Pasta Tag Pasta „halb & halb“ ^{A1} mit Erbsen-Rahmsauce ^{G, A4} , dazu ein Rohkostsalat ^{J, L}	Leckeres aus dem Suppentopf Fruchtige Tomatencremesuppe ^{A4} mit Bulgur ^{A1} , dazu selbst gemachtes Dinkelbrot ^{A5}	Gulasch vom Rind mit Paprikaeinlage, dazu Reis Vegetarische Alternative: Gemüse-Gulasch mit Reis, dazu Blattsalat mit Joghurt-Senf-Dressing ^{G, J, L}	Vollwertig Käsespätzle überbacken mit Allgäuer Käse ^{A1, A4, A5, C, G} , dazu bunter Salat aus Gurke, Mais und Karotte	Fischnuggets ^{D, A1, A5} , gebackene Kartoffeln, dazu Remoulade ^{J, L} Vegetarische Alternative: Gebackenes Gemüse ^{A1, A5} , dazu Kartoffeln und Remoulade ^{J, L}
Brotzeit	Selbst belegt schmeckt's uns am besten Frisches Brot ^{A2-A5, G, K} mit Margarine, Schnittkäse ^G und Essiggürkchen ^L , dazu gemischte Rohkostplatte	Hausgemachter Vanille-Zwieback-Pudding ^{A1, G} , dazu frischer Obstteller	Frisches Brot ^{A2-A5, G, K} mit Butter ^G und frisch geschnittenem Schnittlauch, dazu gemischte Rohkostplatte	Lauwarmes Tomaten-Focaccia ^{A5} mit Frischkäse ^G , dazu gemischte Rohkostplatte	Backen und genießen Frisch gebackener Apfelkuchen ^{A1, A5, C, G} , dazu Obst der Saison

Allergene: A: glutenhaltiges Getreide (A1: Weizen, A2: Roggen, A3: Gerste, A4: Hafer, A5: Dinkel), B: Krebstiere, C: Ei, D: Fische, E: Erdnüsse, F: Soja, G: Milch (einschließlich Laktose), H: Schalenfrüchte und Nüsse (H1: Mandeln, H2: Pistazien, H3: Haselnüsse, H4: Walnüsse, H5: Kokosnüsse), I: Sellerie, J: Senf, K: Sesamsamen, L: Schwefeldioxid/Sulfite

Unser Speiseplan gestaltet sich nach dem DGE-Qualitätsstandard. Änderungen sind vorbehalten.



3

	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag
Frühstück	Hausgemachter Fruchtjoghurt ^G mit Knusperflakes, dazu frisches Obst der Saison	Frisches Brot ^{A2-A5, G, K} mit Butter ^G und Gemüsecreme ^G , dazu gemischte Rohkostplatte	Selbst gemischt schmeckt's uns am besten Buntes Müsli-Buffer ^{A3-A5, L} mit Naturjoghurt ^G oder Haferdrink ^{A4} , dazu frisches Obst der Saison	Beeren-Smoothie-Bowl ^{A4, G} mit verschiedenen Toppings wie Amaranth oder Kokosflocken ^{H5} , dazu frisches Obst	Frisches Brot ^{A2-A5, G, K} mit Margarine, Schnittkäse ^G , dazu frische Gemüserohkostplatte
Mittagessen	Pasta Tag Ricotta-Spinat-Tortellini ^{A1, C, G} mit fruchtiger Tomatensauce und Parmesan ^{C, G} , dazu Rohkostsalat ^{J, L}	Lecker aus dem Suppentopf Sämige Kartoffel-Lauch-Suppe mit Gemüseeinlage, dazu wahlweise Geflügelwiener und selbst gemachtes Dinkelbrot ^{A5}	Gyros von der Hähnchenbrust, dazu Reis und Gurken-Dip ^G Vegetarische Alternative: Gemüse-Gyros mit Reis und Gurken-Dip ^G	Gesund & Vollwertig Gemüse-Ragout mit Karotten und Blumenkohl, dazu Couscous ^{A1} und Sahnesauce ^{A4, G} , dazu Blattsalat ^{J, L}	Fisch-Kokos-Curry ^{A4, D, G, J} mit buntem Gemüse und Ebly ^{A1} Vegetarische Alternative: Buntes Gemüse-Kokos-Curry ^{A4, G, I, J} , dazu Ebly ^{A1}
Brotzeit	Selbst belegt schmeckt's uns am besten Frisches Brot ^{A2-A5, G, K} mit Margarine, Schnittkäse ^G und Essiggürkchen ^I , dazu gemischte Rohkost	Fruchtige Rote Grütze mit hausgemachter Vanillesauce ^G , dazu frischer Obstteller	Frisches Brot ^{A2-A5, G, K} mit Butter ^G und Käsewürfeln ^G , dazu gemischte Rohkostplatte und Kokos-Frucht-Shake ^{H5}	Lauwarmes Focaccia ^{A5} mit Frischkäse ^G , dazu gemischte Rohkostplatte	Backen und genießen Frisch gebackener Schokoladenkuchen ^{A1, A5, C, G} , dazu Obst der Saison

Allergene: A: glutenhaltiges Getreide (A1: Weizen, A2: Roggen, A3: Gerste, A4: Hafer, A5: Dinkel), B: Krebstiere, C: Ei, D: Fische, E: Erdnüsse, F: Soja, G: Milch (einschließlich Laktose), H: Schalenfrüchte und Nüsse (H1: Mandeln, H2: Pistazien, H3: Haselnüsse, H4: Walnüsse, H5: Kokosnüsse), I: Sellerie, J: Senf, K: Sesamsamen, L: Schwefeldioxid/Sulfite

Unser Speiseplan gestaltet sich nach dem DGE-Qualitätsstandard. Änderungen sind vorbehalten.



4

	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag
Frühstück	Hausgemachter Fruchtjoghurt ^G mit Knusperflakes, dazu frisches Obst der Saison	Frisches Brot ^{A2-A5, G, K} mit Butter ^G und Geflügelwurst, dazu gemischte Rohkostplatte	Selbst gemischt schmeckt's uns am besten Buntes Müsli-Buffer ^{A3-A5, L} mit Naturjoghurt ^G oder Haferdrink ^{A4} , dazu frisches Obst der Saison	Mango-Smoothie-Bowl ^{A4, G} mit verschiedenen Toppings wie Amaranth oder Kokosflocken ^{H5} , dazu frisches Obst	Frisches Brot ^{A2-A5, G, K} mit Margarine, Schnittkäse ^G , dazu frische Gemüserohkost
Mittagessen	Pasta Tag Pasta „halb & halb“ ^{A1} mit Käse-Sahnesauce ^{A4, G} , dazu Rohkostsalat ^{J, L}	Leckeres aus dem Suppentopf Cremige Zucchinisuppe ^{A4} mit Karottenwürfeln, dazu selbst gemachtes Dinkelbrot ^{A5} und Ebly ^{A1} als Einlage	Hähnchen-Kokos-Curry ^{A4, I, J, H5} mit Ofenkartoffeln Vegetarische Alternative: Ofenkartoffeln mit Sauerrahm-Dip ^G , Blattsalat ^{G, J, L}	Gesund & Vollwertig Couscous ^{A1} mit Ofenschmorgemüse, dazu ein Kräuter-Schmand ^G , Gurken-Dill-Salat	Gegrilltes Hokifilet ^D , Reis, saisonales Gemüse, Kräutersauce ^{A4, G} Vegetarische Alternative: Falafel-Taler ^{A1, A5, K} mit Gemüse und Kräutersauce ^{A4, G}
Brotzeit	Selbst belegt schmeckt's uns am besten Frisches Brot ^{A2-A5, G, K} mit Margarine, Schnittkäse ^G und Essiggürkchen ^L , dazu gemischte Rohkostplatte	Lauwarmer Milchreis ^G mit Mangosauce, dazu frischer Obststeller	Frisches Brot ^{A2-A5, G, K} mit Butter ^G und Käsewürfeln ^G , dazu gemischte Rohkostplatte	Lauwarmes Rosmarin-Focaccia ^{A5} mit Frischkäse ^G , dazu gemischte Rohkostplatte	Backen und genießen Frisch gebackene Apfel-Muffins ^{A5, C, G} , dazu Obst der Saison

Allergene: A: glutenhaltiges Getreide (A1: Weizen, A2: Roggen, A3: Gerste, A4: Hafer, A5: Dinkel),
 B: Krebstiere, C: Ei, D: Fische, E: Erdnüsse, F: Soja, G: Milch (einschließlich Laktose), H: Schalenfrüchte und Nüsse
 (H1: Mandeln, H2: Pistazien, H3: Haselnüsse, H4: Walnüsse, H5: Kokosnüsse), I: Sellerie, J: Senf, K: Sesamsamen, L: Schwefeldioxid/Sulfite

Unser Speiseplan gestaltet sich nach dem DGE-Qualitätsstandard. Änderungen sind vorbehalten.



5

	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag
Frühstück	Hausgemachter Fruchtjoghurt ^G mit Knusperflakes, dazu frisches Obst der Saison	Frisches Brot ^{A2-A5, G, K} mit Gemüsebutter ^G , dazu gemischte Rohkostplatte	Selbst gemischt schmeckt's uns am besten Buntes Müsli-Buffer ^{A3-A5, L} mit Naturjoghurt ^G oder Haferdrink ^{A4} , dazu frisches Obst der Saison	Beeren-Smoothie-Bowl ^{A4, G} mit verschiedenen Toppings wie Amaranth oder Kokosflocken ^{H5} , dazu frisches Obst	Frisches Brot ^{A2-A5, G, K} mit Margarine, Schnittkäse ^G , dazu frische Gemüserohkost
Mittagessen	Pasta Tag Pasta „halb & halb“ ^{A1} mit mediterraner Sauce ^{A4, G} , dazu Gurken-Mais-Salat ^L	Leckeres aus dem Suppentopf Süßkartoffelsuppe mit Erbseneinlage und Geflügelwienerele (nach Wahl), dazu selbst gemachtes Dinkelbrot ^{A5}	Rindergeschnetzeltes mit Champignons, Spätzle ^{A1, A5, C} und Blattsalat ^{G, J, L} Vegetarische Alternative: Gemüsepfanne in Rah ^{A4, G} , Spätzle ^{A1, A5, C}	Gesund & vollwertig Kartoffelpüree ^G mit Kohlrabi-Gemüse und heller Sauce ^{A4, G} , dazu Rohkostsalat ^{J, L}	Fischlasagne ^{C, D} mit Spinat-Béchamel ^{A1, A4, G} , Karotten-Apfel-Salat Vegetarische Alternative: Spinat-Tomaten-Lasagne ^{A1, A4, C, G} , Salat ^{G, J, L}
Brotzeit	Selbst belegt schmeckt's uns am besten Frisches Brot ^{A2-A5, G, K} mit Margarine, Schnittkäse ^G und Essiggürkchen ^L , dazu gemischte Rohkostplatte	Selbst gemachter Schokoladenpudding ^G , dazu frischer Obststeller	Frisches Brot ^{A2-A5, G, K} mit Butter ^G und frischem Schnittlauch, dazu gemischte Rohkostplatte	Lauwarmes Tomaten-Focaccia ^{A5} mit Frischkäse ^G , dazu gemischte Rohkostplatte	Backen und genießen Selbst gemachter Zitronenkuchen ^{A5, C, G} mit fruchtiger Glasur, dazu Obst der Saison

Allergene: A: glutenhaltiges Getreide (A1: Weizen, A2: Roggen, A3: Gerste, A4: Hafer, A5: Dinkel),
 B: Krebstiere, C: Ei, D: Fische, E: Erdnüsse, F: Soja, G: Milch (einschließlich Laktose), H: Schalenfrüchte und Nüsse
 (H1: Mandeln, H2: Pistazien, H3: Haselnüsse, H4: Walnüsse, H5: Kokosnüsse), I: Sellerie, J: Senf, K: Sesamsamen, L: Schwefeldioxid/Sulfite

Unser Speiseplan gestaltet sich nach dem DGE-Qualitätsstandard. Änderungen sind vorbehalten.



6

	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag
Frühstück	Hausgemachter Fruchtjoghurt ^G mit Knusperflakes, dazu frisches Obst der Saison	Frisches Brot ^{A2-A5, G, K} mit Butter ^G und Geflügelwurst, dazu gemischte Rohkostplatte	Selbst gemischt schmeckt's uns am besten Buntes Müsli-Buffer ^{A3-A5, L} mit Naturjoghurt ^G oder Haferdrink ^{A4} , dazu frisches Obst der Saison	Mango-Smoothie-Bowl ^{A4, G} mit verschiedenen Toppings wie Amaranth, Kokosflocken ^{H5} , dazu frisches Obst der Saison	Frisches Brot ^{A2-A5, G, K} mit Margarine, Schnittkäse ^G , dazu frische Gemüserohkostplatte
Mittagessen	Pasta Tag Schupfnudeln ^{A1, C} mit Tomaten-Sahnesauce ^{A4} , dazu Rohkostsalat ^{J, L}	Leckeres aus dem Suppentopf Cremige Brokkolisuppe ^{A4} mit Kartoffelwürfeln als Einlage, dazu selbst gemachtes Dinkelbrot ^{A5}	Gebackene Hähnchenstücke ^{A1, A5} , dazu Kartoffelspalten, Tomaten-Dip Vegetarische Alternative: Kohlrabschnitzel ^{A1, A5} , Kartoffeln, Tomaten-Dip	Gesund & Vollwertig Buntes Paprika-Zucchini-Gemüse mit Couscous ^{A1} und Sauerrahm-Crème-Fraîche ^G , dazu Gurkensalat	Gegrilltes Seelachsfilet ^D an leichter Ananas-Currysauce ^{H5, I, J} , Reis Vegetarische Alternative: Gefüllte Zucchini mit Reisbeilage und Ananas-Currysauce ^{H5, I, J}
Brotzeit	Selbst belegt schmeckt's uns am besten Frisches Brot ^{A2-A5, G, K} mit Margarine, Schnittkäse ^G und Essiggürkchen ^L , dazu gemischte Rohkostplatte	Selbst gemachter Vanillepudding ^G an Erdbeersauce, dazu frischer Obstteller	Frisches Brot ^{A2-A5, G, K} mit Butter und Käsewürfeln, dazu gemischte Rohkostplatte und Kokos-Frucht-Shake ^{H5}	Lauwarmes Focaccia ^{A5} mit Frischkäse ^G , dazu gemischte Rohkostplatte	Backen und genießen Frisch gebackener Karotten-Zucchini-Kuchen ^{A5, C, G} , dazu Obst der Saison

Allergene: A: glutenhaltiges Getreide (A1: Weizen, A2: Roggen, A3: Gerste, A4: Hafer, A5: Dinkel),
B: Krebstiere, C: Ei, D: Fische, E: Erdnüsse, F: Soja, G: Milch (einschließlich Laktose), H: Schalenfrüchte und Nüsse
(H1: Mandeln, H2: Pistazien, H3: Haselnüsse, H4: Walnüsse, H5: Kokosnüsse), I: Sellerie, J: Senf, K: Sesamsamen, L: Schwefeldioxid/Sulfite

Unser Speiseplan gestaltet sich nach dem DGE-Qualitätsstandard. Änderungen sind vorbehalten.

