























Speiseplan

KW 19/04. – 08.05.26

KW	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag
Menü 1		 Frikadellen mit Salzkartoffeln  (a1,c,j)	  Lachs-Kartoffel- Auflauf (a1,d,g,i)		
Menü 2	Semmelknödel mit Champignon Rahmsoße  (a1,g,c,i)	Bratwurst (vegetarisch) mit Salzkartoffeln 	  Blumenkohl- Kartoffel-Auflauf (a1,g,i)	vegetarisches Gulasch dazu Reis  (a1)	 Vollkornpasta mit Tomatensauce (a1,i)
Gemüse	 Rohkost	 Rohkost	 Blattsalat mit Tomaten & Gurken	 Rohkost	 Eisberg- Wildkräutersalat
Nachtisch	 Frisches Obst	 Bananenjoghurt (g)	 Frisches Obst	 Mousse au Chocolat (g)	 Frisches Obst
Anteil Bio-Zutaten	Sahne, Gurken	Joghurt, Karotten	Kartoffeln, Milch	Milch, Reis	Pasta, Passierte Tomaten




*  Dressing (i,j)  Rohkost (Abwechselnd zwei bis drei Zutaten, z. B. Tomaten, Cherry-Tomaten, Gurken, Karotten, Paprika, Kohlrabi)

DE-ÖKO-007

2 Farbstoff, 3 Phosphat, 4 Süßungsmittel(n), 5 chininhaltig, 7 mit Konservierungsstoffen, 8 mit Antioxidationsmittel, 10 gewachst, 11 Säuerungsmittel, 12 Geschmacksverstärker, a1 Weizen, a2 Roggen, a3 Gerste, a4 Hafer, a5 Dinkel, a6 Khorasan- Weizen, b Krebstiere und daraus gewonnene Erzeugnisse, c Eier und daraus gewonnene Erzeugnisse, d Fische und daraus gewonnene Erzeugnisse, e Erdnüsse und daraus gewonnene Erzeugnisse, f Sojabohnen und daraus gewonnene Erzeugnisse, g Milch und daraus gewonnene Erzeugnisse, h1 Mandel, h2 Haselnüsse, h3 Walnüsse, h4 Kaschunüsse, h5 Pecannüsse, h6 Paranüsse, h7 Pistazien, h8 Macadamia- oder Queenslandnüsse, i Sellerie und daraus gewonnene Erzeugnisse, j Senf und daraus gewonnene Erzeugnisse, k Sesamsamen und daraus gewonnene Erzeugnisse, l Sulphite, m Lupinen und daraus gewonnene Erzeugnisse

Speiseplan

KW 20/ 11. – 15.05.26

KW	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag
Menü 1		🐔 Cevapcici dazu Reis mit Erbsen & Paprikarahmsoße	🐟 Kibbelinge (Alaska-Seelachs) als Beilage Petersilienkartoffeln und Kräuterdip (a1,c,d,g)		
Menü 2	🍅 🥗 Tomatencremesuppe mit Croûtons (i) dazu Brötchen 🍞 (a1)	🥙 Falafelbällchen dazu Reis mit Erbsen & Paprikarahmsoße	🥗 Gemüse- Reisfrikadellen als Beilage 🍳 Petersilienkartoffeln & Kräuterdip (a1,c,g,i)		
Gemüse	🥕 Rohkost	🥗 Salat-Allerlei mit Kerne-Mix (Sonnenblumen- & Kürbiskerne)	🥕 Rohkost		
Nachtisch	🍏 Frisches Obst	🥛 Vanillejoghurt mit Chia-Pudding (g)	🍏 Frisches Obst		
Anteil Bio-Zutaten	Passierte Tomaten	Paprika, Reis	Kartoffeln		























* 🥗 Dressing (i,j) 🥕 Rohkost (Abwechselnd zwei bis drei Zutaten, z. B. Tomaten, Cherry-Tomaten, Gurken, Karotten, Paprika, Kohlrabi)

DE-ÖKO-007

2 Farbstoff, 3 Phosphat, 4 Süßungsmittel(n), 5 chininhaltig, 7 mit Konservierungsstoffen, 8 mit Antioxidationsmittel, 10 gewachst, 11 Säuerungsmittel, 12 Geschmacksverstärker, a1 Weizen, a2 Roggen, a3 Gerste, a4 Hafer, a5 Dinkel, a6 Khorasan- Weizen, b Krebstiere und daraus gewonnene Erzeugnisse, c Eier und daraus gewonnene Erzeugnisse, d Fische und daraus gewonnene Erzeugnisse, e Erdnüsse und daraus gewonnene Erzeugnisse, f Sojabohnen und daraus gewonnene Erzeugnisse, g Milch und daraus gewonnene Erzeugnisse, h1 Mandel, h2 Haselnüsse, h3 Walnüsse, h4 Kaschunüsse, h5 Pecannüsse, h6 Paranüsse, h7 Pistazien, h8 Macadamia- oder Queenslandnüsse, i Sellerie und daraus gewonnene Erzeugnisse, j Senf und daraus gewonnene Erzeugnisse, k Sesamsamen und daraus gewonnene Erzeugnisse, l Sulphite, m Lupinen und daraus gewonnene Erzeugnisse

Speiseplan

KW 21/ 18. – 22.04.26

KW	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag
Menü 1		 Fleischkäse mit  Wedges (a1,i,j)	  Vollkornpasta mit Thunfisch- Tomatensauce (a1,d,g,i)		
Menü 2	Schupfnudeln mit Apfelmark (a1,c)	 Kichererbseneintopf dazu Brötchen  (a1,i,j)	 Vollkornpasta mit Tomatensauce (a1,g,i)	 Gekochte Eier mit Rahmspinat &  Salzkartoffeln (c,g,i)	 Kartoffeltasche mit Kräuterquark (a1,g,i)
Gemüse	 Rohkost	 Blattsalat mit Tomaten & Rote-Bete	 Rohkost	 Rohkost	 Eisbergsalat mit Paprika & Gurken
Nachtisch	 Frisches Obst	 Fruchtojoghurt	 Frisches Obst	 Joghurt mit Honig (g)	 Frisches Obst
Anteil Bio-Zutaten	Karotten, Apfelmark	Rote-Bete, Kartoffeln	Pasta, Passierte Tomaten	Joghurt Berglinsen	Paprika, Gurken

DE-ÖKO-007

2 Farbstoff, 3 Phosphat, 4 Süßungsmittel(n), 5 chininhaltig, 7 mit Konservierungsstoffen, 8 mit Antioxidationsmittel, 10 gewachst, 11 Säuerungsmittel, 12 Geschmacksverstärker, a1 Weizen, a2 Roggen, a3 Gerste, a4 Hafer, a5 Dinkel, a6 Khorasan- Weizen, b Krebstiere und daraus gewonnene Erzeugnisse, c Eier und daraus gewonnene Erzeugnisse, d Fische und daraus gewonnene Erzeugnisse, e Erdnüsse und daraus gewonnene Erzeugnisse, f Sojabohnen und daraus gewonnene Erzeugnisse, g Milch und daraus gewonnene Erzeugnisse, h1 Mandel, h2 Haselnüsse, h3 Walnüsse, h4 Kaschunüsse, h5 Pecannüsse, h6 Paranüsse, h7 Pistazien, h8 Macadamia- oder Queenslandnüsse, i Sellerie und daraus gewonnene Erzeugnisse, j Senf und daraus gewonnene Erzeugnisse, k Sesamsamen und daraus gewonnene Erzeugnisse, l Sulphite, m Lupinen und daraus gewonnene Erzeugnisse

