

Speiseplan

14.09.-18.09.2026

KW 38	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag
Menü 1		Hähnchen- geschnetzeltes dazu Reis 🍚 🍗 (a1,g,i)	🐟 paniertes Fischfilet (Seelachsfilet) dazu Petersilienkartoffeln 🥔 (a1,c,d,g)		
Menü 2	Pasta mit Tomatensoße (a1,g,i)	Reispfanne mit Gemüse 🍚 (g,i)	Gefüllte Zucchini mit Reis dazu Petersilienkartoffeln 🥔 (a1,c,g,i)	🥔 Kartoffelauflauf (a1,c,g,i)	Gemüseintopf dazu Brötchen (a1,g,i)
Gemüse	🥗 Blattsalat mit Tomaten und Paprika	🥕 Rohkost	🥗 Salat-Allerlei mit Möhren und Mais	🥗 Blattsalat mit Rote Bete	🥕 Rohkost
Nachtsch	🍎 Frisches Obst	🥛 Joghurt mit Beeren (g)	🍎 Frisches Obst	🥛 Joghurt mit Honig (g)	🍎 Frisches Obst
Anteil Bio-Zutaten	Passierte Tomaten, Pasta	Reis, Mais	Quinoa, Mais	Joghurt, Rote Bete	Paprika, Karotten



DE-ÖKO-007

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

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

21.09.-25.09.2026

KW 39	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag
Menü 1		  Vollkornpasta Schinken- Sahnesoße (a1,g,i)	 Backfisch in knuspriger Panade dazu Salzkartoffeln  (a1,c,d,g)		
Menü 2	Gemüsecremesuppe dazu Brötchen (a1,g,i)	 Vollkornpasta mit Käse- Sahnesoße (a1,g,i)	 Gemüsefrikadellen dazu Salzkartoffeln  (a1,c,g,i)	 Falafel dazu Couscous Salat mit Feta (a1,g,i)	Kartoffelrösti mit Kräuterquark (a1,c,g,i)
Gemüse	 Rohkost	 Blattsalat mit Karotten und Mais	 Karottensalat	 Rohkost	 Eisberg mit Mais und Gurken
Nachtisch	 Frisches Obst	 Joghurt mit Mango (g)	 Frisches Obst	 Erdbeerjoghurt (g)	 Frisches Obst
Anteil Bio-Zutaten	Kartoffel, Sahne	Pasta, Mais	Karotten	Joghurt, Karotten	Joghurt, Mais

DE-ÖKO-007

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

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

28.09.-02.10.2026

KW 40	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag
Menü 1		 Chili con Carne mit Reis  (a1,g,i) :	 Kibbelinge (Alaska-Seelachs) dazu Salzkartoffeln  (a1,d,g)		
Menü 2	 Vollkornpasta mit Tomatensauce (a1,g,i)	Chili sin Carne mit Reis  (a1,g,i) :	Gemüseschnitzel dazu Salzkartoffeln  (a1,c,g,i)	 Kichererbsen-Kartoffeln-Eintopf dazu Brötchen (a1,g,i)	Spätzle mit Rahmsoße und Röstzwiebeln (a1,c,g,i)
Gemüse	 Rohkost	 Rohkost	 Blattsalat mit Karotten und Gurken	 Rohkost	 Eisberg mit Mais und Gurken
Nachtisch	 Frisches Obst	 Erdbeerjoghurt (g)	 Frisches Obst	 Mousse au Chocolat (g)	 Frisches Obst
Anteil Bio-Zutaten	Pasta, Passierte Tomaten	Reis, Mais	Kartoffeln, Karotten	Brötchen, Passierte Tomaten	Milch, Mais

DE-ÖKO-007

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

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

