



















Speiseplan

KW 10/ 02.-06.03.2023

	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag
Menü 1		 Frikadellen mit Salzkartoffeln  (a1,c,i)	 Vollkornpasta mit Lachs-Tomatensauce  (a1,d,i,g)		
Menü 2	Semmelknödel mit Champignon Rahmsoße  (a1,c,g,i)	Bratwurst (vegetarisch) mit Salzkartoffeln  (a1,f,i)	 Vollkornpasta mit Tomatensauce (a1,i,g)	Karottencremesuppe dazu Baguette  (a1)	Kartoffelauflauf  (g,i)
Gemüse	 Rohkost	 Blattsalat mit Paprika und Mai	 Blattsalat mit Tomaten und Gurken	 Rohkost	 Eisberg- Wildkräutersalat
Nachtisch	 Frisches Obst	 Bananenjoghurt (g)	 Frisches Obst	Kuchen (a1,c,g)	
Anteil Bio-Zutaten	Sahne, Gurken	Joghurt, Karotten	Pasta, Passierte Tomaten	Milch, Reis	Kartoffeln, Sahne

*  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 11/ 09.-13.03.2026

KW	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag
Menü 1		 Cevapcici dazu Reis mit Erbsen und Paprikarahmsoße (a1,g,i)	 Bio Fischstäbchen (Alaska-Seelachs) als Beilage Petersilienkartoffeln und Kräuterdip (a1,c,d,g)		
Menü 2	  Tomatencremesup pe mit Croûtons (g,i) dazu Brötchen  (a1)	 Falafelbällchen dazu Reis mit Erbsen und Paprikarahmsoße (a1,g,i)	 Gemüse- Reisfrikadellen als Beilage Petersilienkartoffeln  und Kräuterdip (a1,c,g,i)	 Vollkorn Pasta mit Linsenbolognese (a1,i)	 Kartoffelbratlinge mit selbstgemachtem Kräuterdip (a1,c,g)
Gemüse	 Rohkost	 Salat-Allerlei mit Kerne-Mix (Sonnenblumen- und Kürbiskerne)	 Rohkost	 Eisbergsalat mit Gurken und Paprika	 Blattsalat mit Tomaten und Mais
Nachtisch	 Frisches Obst	 Vanillejoghurt mit Chia-Pudding (g)	 Frisches Obst	 Erdbeerjoghurt (g)	
Anteil Bio-Zutaten	Passierte Tomaten	Paprika, Reis	Fischstäbchen	Pasta, Joghurt	Joghurt, Mais

*  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 12/ 16.-20.03.2026

	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag
Menü 1		  Vollkornpasta Bolognese (a1,g,i)	 Seelachsfilet in knuspriger Panade dazu Salzkartoffeln  (a1,c,d,g)		
Menü 2	 Kartoffelcreme- suppe mit Dampfndel  (a1,g,i)	 Vollkornpasta mit Tomatensoße (a1,g,i)	 Gemüsefrikadellen dazu Salzkartoffeln  (a1,c,g,i)	 Falafel dazu Couscous Salat mit Feta (a1,g,i)	Gnocchi-Auflauf mit buntem Gemüse (a1,g,c,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)	
Anteil Bio-Zutaten	Kartoffel, Sahne	Pasta, Passierte Tomaten	Karotten	Joghurt, Karotten	Passierte Tomaten, Mais

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 13/ 23.-27.03.2026

	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag
Menü 1		 Chicken Wings mit Erbsenpüree  (a1,g,i)	 Offenkartoffel mit Lachscreme  (a1, d,g,i)		
Menü 2	Spätzle mit Rahmsoße und Röstzwiebeln (a1,c,g,i)	Vegetarische Bratwurst mit Erbsenpüree  (a1,g,i)	Offenkartoffel mit Kräuterquark  (a1,g,i)	Vollkornpasta mit rotem Pesto (a1,g,h4,i)	Schupfnudeln mit Apfelmark (a1,c,g)
Gemüse	 Rohkost	 grüner Salat mit Radieschen	 Eisberg mit Wildkräuter	 Rohkost	 Salat-Allerlei mit Möhren und Mais
Nachtisch	 Frisches Obst	 Joghurt mit Heidelbeeren (g)	 Frisches Obst	 Kuchen (a1,c,g)	
Anteil Bio-Zutaten	Sahne, Karotten	Chicken Wings	Kartoffeln	Pasta, Milch	Reis, Möhren

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

