

Speiseplan

KW 45/ 03.11.-07.11.2025

	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag
Menü 1		🍴 Chili con Carne mit Reis 🍚 (a1,g,i) :	🐟 Kibbelinge (Alaska-Seelachs) dazu Salzkartoffeln 🥔 (a1,g)		
Menü 2	🍝 Vollkornpasta mit Tomatensauce (a1,g,i)	Chili sin Carne mit Reis 🍚 (a1,g,i) :	Gemüseschnitzel dazu Salzkartoffeln 🥔 (a1,c,g)	🥕 Kichererbsen- Kartoffeln-Eintopf dazu Brötchen (a1,g,i)	Ravioli mit Tomaten- Mozzarella an Käse-Sahnesoße (a1,g)
Gemüse	🥕 Rohkost	🥕 Rohkost	🥗 Blattsalat mit Karotten und Gurken	🥕 Rohkost	🥗 Eisbergsalat mit Gurken und Paprika
Nachtsch	🍎 Frisches Obst	🥛 Erdbeerjoghurt (g)	🍎 Frisches Obst	🥛 Stracciatella- Joghurt (g)	
Anteil Bio-Zutaten	Pasta, Passierte Tomaten	Reis, Mais	Kartoffeln, Karotten	Brötchen, Passierte Tomaten	Ravioli

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

KW 46/ 10.11.-14.11.2025

	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag
Menü 1		🐔 Königsberger Klopse dazu Reis 🍚 (a1,g,i)	🐟 🍝 Vollkornpasta mit Lachs- Tomatensauce (a1,d,g,i)		
Menü 2	Karottencremesupp e mit Croutons dazu Brötchen (a1,g,i)	Vegetarische Königsberger Klopse dazu Reis 🍚 (a1,f,g,i)	🍝 Vollkornpasta mit Tomatensauce (a1,g,i)	🧀 Käseknöpfle (a1,g,i)	🥔 Kartoffelbratlinge mit selbstgemachtem Kräuterdip (a1,c,g)
Gemüse	🥕 Rohkost	🥕 Rohkost	🥗 Blattsalat mit Tomaten und Gurken	🥕 🥗 Karottensalat	🥗 Eisbergsalat mit Gurken und Paprika
Nachtsch	🍎 Frisches Obst	🥛 Joghurt mit Mango (g)	🍎 Frisches Obst	🥛 Joghurt mit Himbeeren (g)	
Anteil Bio-Zutaten	Gurken, Karotten	Reis, Karotten	Pasta, Passierte Tomaten	Joghurt, Sahne	Joghurt, Gurken



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

KW 47/ 17.11.-21.11.2025

	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag
Menü 1		🦌 Wildgulasch dazu Reis 🍚 (a1,g,i)	🐟 paniertes Fischfilet (Seelachsfilet) dazu Petersilienkartoffeln 🥔 (a1,c,d,g)		
Menü 2	Gemüse- Maultaschen an Tomatensoße (a1,g,i)	vegetarisches Gulasch dazu Reis 🍚 (a1,g,i)	Quinoaafrikadellen dazu Petersilienkartoffeln 🥔 (a1,c,g,i)	🥔 Kartoffelauflauf (c,g,i)	🥞 Pfannkuchen mit Apfelmark (a1,c)
Gemüse	🥕 Rohkost	🥕 Rohkost	🥗 Salat-Allerlei mit Möhren und Mais	🥒 Gurkensalat	🥗 Eisbergsalat mit Gurken und Paprika
Nachtsch	🍏 Frisches Obst	🥛 Joghurt mit Heidelbeeren (g)	🍏 Frisches Obst	🥛 Joghurt mit Honig (g)	
Anteil Bio-Zutaten	Passierte Tomaten, Karotten	Reis, Mais	Quinoa, Mais	Joghurt, Kartoffeln	Apfelmark, Gurken



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

KW 48/ 24.11.-28.11.2025

	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag
Menü 1		🐔 Gyrosteller Gyros, Tzatziki, Weisskrautsalat, Tomaten, Gurken und Reis 🍚 (a1,g,i)	🐟 Offenkartoffel mit Lachscreme (a1,d,g,i) 🥔		
Menü 2	🍝 Vollkornpasta mit Zucchini- Sahnesauce (a1,g,i)	🥙 Falafel dazu Tzatziki, Weisskrautsalat, Tomaten, Gurken und Reis 🍚 (a1,f,g,i)	Offenkartoffel mit Kräuterquark (g) 🥔	🍲 Linseneintopf dazu Brötchen (a1,i)	🧀 Salat mit gebackene Camembert und Preiselbeer dazu Brötchen (g)
Gemüse	🥕 Rohkost		🥗 Eisberg mit Mais und Gurken	🥒 Gurkensalat	
Nachtisch	🍏 Frisches Obst	🥛 Joghurt mit Aprikosen (g)	🍏 Frisches Obst	🥛 Stracciatella- Joghurt (g)	
Anteil Bio-Zutaten	Gurken, Sahne	Reis, Joghurt	Kartoffeln	Pasta, Passierte Tomaten	Preiselbeer, Brötchen



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