

Speiseplan

KW 2/ 05.01.-09.01.2026

KW 2	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag
Menü 1			  Vollkornpasta mit Thunfisch-Tomatensauce (a1,d,g,i)		
Menü 2			  Vollkornpasta mit Tomatensauce (a1,g,i)	 Dreierlei Linsencremesuppe dazu Baguette (a1,g,i)	 Kartoffeltasche mit Kräuterquark (a1,g,i)
Gemüse			 Rohkost	 Rohkost	 Eisbergsalat mit Paprika und Gurken
Nachtisch			 Frisches Obst	 Joghurt mit Honig (g)	 Frisches Obst
Anteil Bio-Zutaten			Pasta, Passierte Tomaten	Joghurt Berglinsen	Paprika, 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 3/ 12.01.-16.01.2026

KW 3	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 Dampfnudel  (a1)	 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	 Karotten	 Rohkost	 Eisberg mit Mais und Gurken
Nachtisch	 Frisches Obst	 Joghurt mit Mango (g)	 Frisches Obst	 Erdbeerjoghurt	 Frisches Obst
Anteil Bio-Zutaten	Kartoffel, Sahne	Pasta, Passierte Tomaten	Karotten	Joghurt, Karotten	Passierte Tomaten, 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

KW 4/ 19.01.-23.01.2026

KW 4	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 Basilikum-Pesto (a1,c,g,h4,i)
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)	 Frisches Obst
Anteil Bio-Zutaten	Sahne, Karotten	 Chicken Wings	Kartoffeln	Pasta, Milch	Reis, Möhren



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 5/ 26.-30.01.2026

	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)	Ravioli mit Tomaten-Mozzarella an Käse-Sahnesoße (a1,g)
Gemüse	 Rohkost	 Rohkost	 Blattsalat mit Karotten und Gurken	 Rohkost	 Eisbergsalat mit Gurken und Paprika
Nachtisch	 Frisches Obst	 Erdbeerjoghurt (g)	 Frisches Obst	 Stracciatella-Joghurt (g)	 Frisches Obst
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