

# Speiseplan

KW 27/ 30.06.-04.07.2025

KW 27	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag
Menü 1		🐔 Geflügel Bratwurst dazu Kartoffelsalat 🍟	🐟 Fischfilet (Seelachs) (d,g,i) dazu Erbsen- Kartoffelpüree 🌿		
Menü 2	Käsespätzle (a1,g,i)	Gemüse-Würstchen dazu Kartoffelsalat 🍟	Gemüsefrikadellen (a1,c,g,i) dazu Erbsen- Kartoffelpüree 🌿	🍝 Vollkornpasta (a1) mit Tomatensauce (g,i)	🍟 Offenkartoffel mit Kräuterquark (g)
Gemüse	🥕 Rohkost	🥕 Rohkost	🥗 Salat mit Mais und Tomaten	🥕 Rohkost	🥗 Eisbergsalat mit Gurken und Paprika
Nachtsch	🍏 Frisches Obst	🥛 Erdbeerjoghurt (g)	🍏 Frisches Obst	🥛 Stracciatella-Joghurt (g)	🍏 Frisches Obst
Anteil Bio- Zutaten	Karotten, Sahne	Gurken, Joghurt	Mais, Erbsen	Pasta, Passierte Tomaten	Kartoffeln, 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 28/ 07.07.-11.07.2025

KW 28	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag
Menü 1		🐔 Wurstsalat dazu Bratkartoffeln 🍟	🐟 Wildlachs mit Dillsauce (d,g,i) und Reis 🍚		
Menü 2	Tortellini Ricotta- Spinat an Spinat- Sahnesauce (a1,g,i)	Gemüsefrikadellen (a1,c,g,i) dazu Bratkartoffeln 🍟	Vegetarische Gemüsebällchen (a1,c,g,i) dazu Reis mit Sauce 🍚	🍝 Spätzle mit Rahmsauce und Röstzwiebeln (a1,c,g,i)	Linseneintopf (i) dazu Baguette 🍞 (a1)
Gemüse	🥕 Rohkost	🥕 Rohkost	🥒 Gurkensalat	🥕 Rohkost	🥗 Blattsalat mit Radieschen
Nachtsch	🍏 Frisches Obst	🥛 Joghurt mit Himbeer (g)	🍏 Frisches Obst	🥛 Joghurt mit Honig (g)	🍏 Frisches Obst
Anteil Bio- Zutaten	Karotten, Sahne	Gurken, Joghurt	Reis	Joghurt, Sahne	Kartoffeln, Karotten, Sellerie

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 29/ 14.07.-18.07.2025

KW 29	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag
Menü 1		🐔 Hähnchengeschnetzeltes (g,i) dazu Reis 🍚	🐟 Kibbelinge (panierter Fischfilet) (a1,d,g) dazu Salzkartoffeln 🍟 und Remoulade (c,g)		
Menü 2	Ravioli mit Tomatensauce (a1,g,i)	🥬 Vegetarische Köttbullar dazu Reis 🍚	Falafel (a1,f,i) dazu Salzkartoffeln 🍟 und Remoulade (c,g)	🍝 Nudelauflauf (a1,c,g,i)	🥞 Pancakes mit Vanillesauce (a1,c,g)
Gemüse	🥕 Rohkost	🥬 Eisberg-Wildkräutersalat	🥕 Rohkost	🥕 Karottensalat	🥕 Rohkost
Nachtisch	🍏 Frisches Obst	🥛 Joghurt mit Heidelbeeren(g)	🍏 Frisches Obst	🥛 Joghurt mit Mango (g)	🍏 Frisches Obst
Anteil Bio-Zutaten	Ravioli, Passierte Tomaten	Reis, Joghurt	Kartoffeln, Karotten	Joghurt, Pasta	Milch, 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