

# Speiseplan

KW 6/ 02.02.-06.02.2025

	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag
Menü 1		 Königsberger Klopse dazu Reis  (a1,g,i)	 Vollkornpasta mit Lachs-Tomatensauce (a1,d,g,i)		
Menü 2	Karottencremesuppe mit Croutons dazu Brötchen (a1,g,i)	Vegetarische Königsberger Klopse dazu Reis  (a1,f,g,i)	 Vollkornpasta mit Tomatensauce (a1,g,i)	 Käseknoepfle (a1,g,i)	 Kartoffelbratlinge mit selbstgemachtem Kräuterdip (a1,c,g)
Gemüse	 Rohkost	 Rohkost	 Blattsalat mit Tomaten und Gurken	 Karottensalat	 Eisbergsalat mit Gurken und Paprika
Nachtisch	 Frisches Obst	 Joghurt mit Mango (g)	 Frisches Obst	 Joghurt mit Himbeeren (g)	 Frisches Obst
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 7/ 09.02.-13.02.2025

	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag
Menü 1		Würstchengulasch 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)	Quinoafrikadellen dazu Petersilienkartoffeln  (a1,c,g,i)	 Kartoffelaufkraut (c,g,i)	 Pfannkuchen mit Apfelmark (a1,c)
Gemüse	 Blattsalat mit Tomaten und Paprika	 Rohkost	 Salat-Allerlei mit Möhren und Mais	 Blattsalat mit Rote Bete	 Eisbergsalat mit Gurken und Paprika
Nachtisch	 Frisches Obst	 Joghurt mit Heidelbeeren (g)	 Frisches Obst	 Joghurt mit Honig (g)	 Frisches Obst
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 8/ 23.02.-27.02.2025

	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag
Menü 1		 Mini Frikadellen mit Rahmsoße und Reis mit Erbsen   (a1,g,i)	 Kibbelinge (Alaska-Seelachs) dazu Salzkartoffeln  (a1,g)		
Menü 2	Käseknoepfle (a1,g,i)	Vegane Mini Frikadellen mit Rahmsoße und Reis mit Erbsen   (a1,f,g,i)	Gemüsefrikadellen dazu Salzkartoffeln  (a1,c,g)	 Vollkornpasta (a1) mit Tomatensauce (g,i)	 Offenkartoffel mit Kräuterquark (g)
Gemüse	 Rohkost	 Rohkost	 Blattsalat mit Karotten und Mais	  Karottensalat	 Eisbergsalat mit Gurken und Paprika
Nachtisch	 Frisches Obst	 Erdbeerjoghurt (g)	 Frisches Obst	 Stracciatella-Joghurt (g)	 Frisches Obst
Anteil Bio-Zutaten	Gurken, Sahne	Joghurt, Mais	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



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