




















Speiseplan

KW 27/ 29.06. – 03.07.26

KW	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag
Menü 1		 Fleischkäse Kartoffeln-Auflauf  (8,11,a1,g,i)	  Vollkornpasta mit Thunfisch- Tomatensauce (a1,d,g,i)		
Menü 2	Schupfnudeln mit Apfelmus (11,a1,c)	Kartoffeln-Spinat- Auflauf  (a1,g,i)	 Vollkornpasta mit Tomatensauce (a1,g,i)	Spätzle mit Rahmsoße (a1,c,g,i)	 Kartoffeltasche mit Kräuterquark (a1,g,i)
Gemüse	 Rohkost	 Blattsalat mit Tomaten & Rote-Bete	 Rohkost	 Rohkost	 Eisbergsalat mit Paprika & Gurken
Nachtisch	 Frisches Obst	 Fruchtojoghurt	 Frisches Obst	 Joghurt mit Honig (g)	 Frisches Obst
Anteil Bio-Zutaten	Karotten, Apfelmark	Rote-Bete, Kartoffeln	Pasta, Passierte Tomaten	Joghurt Karotten	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 28/ 06.07.- 10.07.2026

	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	Käseknöpfe mit Röstzwiebeln (a1,g,i)	Vegane Mini Frikadellen mit Rahmsoße und Reis mit Erbsen   (a1,f,g,i)	Gemüsefrikadellen dazu Salzkartoffeln  (a1,c,g)	 Vollkornpasta mit Zucchini-Sahnesauce (a1,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	Milch	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

Speiseplan

KW 29/ 13.07.-17.07.2026

	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag
Menü 1		Hähnchen- geschnetzeltes dazu Reis 🍚 🍗 (a1,g,i)	🐟 paniertes Fischfilet (Seelachsfilet) dazu Petersilienkartoffeln 🥔 (a1,c,d,g)		
Menü 2	Pasta an Tomatensoße (a1,g,i)	Reispfanne mit Gemüse 🍲 (g,i)	Quinoaafrikadellen dazu Petersilienkartoffeln 🥔 (a1,c,g,i)	🥘 Kartoffelauflauf (c,g,i)	🥞 Pfannkuchen mit Apfelmus (11,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



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 30/ 20.07.-24.07.2026

KW 3	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag
Menü 1		  Vollkornpasta Schinken- Sahnesoße (a1,g,i)	 Seelachsfilet in knuspriger Panade dazu Salzkartoffeln  (a1,c,d,g)		
Menü 2	Dampfnudeln mit Vanillesoße (a1,g,i)	 Vollkornpasta mit Käse- Sahnesoße (a1,g,i)	 Gemüsefrikadellen dazu Salzkartoffeln  (a1,c,g,i)	 Falafel dazu Couscous Salat mit Feta (a1,g,i)	Kartoffelpuffer mit Apfelmus (11,a1)
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)	 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

