

Speiseplan

05.10.- 09.10.2026

KW 41	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag
Menü 1		Würstchengulasch dazu Reis 🍚 🐔 (a1,g,i)	🐟 paniertes Fischfilet (Seelachsfilet) dazu Petersilienkartoffeln 🥔 (a1,c,d,g,i)		
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	🥗 Eisbergsalat mit Tomaten und Paprika	🥕 Rohkost	🥗 Salat-Allerlei mit Möhren und Mais	🥕 Rohkost	🥗 Blattsalat mit Gurken und Paprika
Nachtsch	🍎 Frisches Obst	🥛 Birnen-Joghurt (g)	🍎 Frisches Obst	🥛 Joghurt mit Honig (g)	🍎 Frisches Obst
Anteil Bio-Zutaten	Passierte Tomaten, Karotten	Reis, Mais	Quinoa, Möhren	Joghurt, Kartoffeln	Gurken, Paprika

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

12.10.- 16.10.2026

KW 42	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag
Menü 1		 Griechische Rinderhack-Frikadellen mit Käse dazu Kartoffeln  (a1,c,d,g,i)	 Gebackener Seelachs in Dillsauce dazu Reis (a1,d,g,i)		
Menü 2	Karottencremesuppe mit Croutons dazu Brötchen (a1,g,i)	Vegetarische Mini-Frikadellen dazu Kartoffeln  (a1,f,g,i)	Gemüsereis (g,i)	 Käseknöpfe (a1,c,g,i)	Tortelloni mit rotem Pesto (a1,g,h4,i)
Gemüse	 Rohkost	 Tzatziki (g)	 Blattsalat mit Tomaten und Gurken	  Karottensalat	 Eisbergsalat mit Wildkräuter
Nachtisch	 Frisches Obst	 Erdbeercreme (g)	 Frisches Obst	 Joghurt mit Erdbeeren (g)	 Frisches Obst
Anteil Bio-Zutaten	Sahne, Milch	Joghurt	Pasta, Passierte Tomaten	Milch, Joghurt	Milch

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

19.10.- 23.10.2026

KW 43	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag
Menü 1		 Fleischkäse Kartoffel-Auflauf  (8,11,a1,g,i)	  Vollkornpasta mit Thunfisch- Tomatensauce (a1,d,g,i)		
Menü 2	Schupfnudeln mit Apfelmus (11,a1,c)	Vegetarischer Fleischkäse Kartoffel-Auflauf  (8,11,a1,f,g,i)	 Vollkornpasta mit Tomatensauce (a1,g,i)	Spätzle mit Rahmsoße (a1,c,g,i)	 Kürbiscremesuppe dazu Baguette (a1,g,i)
Gemüse	 Rohkost	 Blattsalat mit Tomaten & Rote-Bete	 Rohkost	 Blattsalat mit Karotten und Mais	 Eisbergsalat mit Paprika & Gurken
Nachttisch	 Frisches Obst	 Fruchtjoghurt (g)	 Frisches Obst	 Apfel-Zimt- Joghurt (g)	 Frisches Obst
Anteil Bio-Zutaten	Karotten, Paprika	Kartoffeln	Pasta, Passierte Tomaten	Joghurt, Karotten, Mais	Paprika, Sahne

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

