




Speiseplan 05.01.2026 - 09.01.2026

	Mo	Di	Mi	Do	Fr
Rohkost	Cole Slaw c, f, j	Salat French Dressing c, j	Salat Honig-Vinaigrette 3, j, l	Knabbermöhren	Gurkensalat Essig und Öl 3, j, l
Menü 1 	Vollkornspirelli Bio a, a1 Tomatensauce i Reibekäse g Cole Slaw c, f, j	Crunchy veggie Schnitzel (Sojabasis) a, a1, f Kartoffeln i Bratensauce a, a1, a3 Salat Frenchdressing c, j	Farfalle Bio a, a1 Lachs-Dill-Sahnesauce 4, a, a1, a4, d, f, i Salat Donnerstag Honig-Vinaigrette 3, j, l	Erbsen-Spätzle-Auflauf mit Kräutersauce 3, a, a1, a4, c, f, g	Hähnchengeschnetzeltes 4, a, a1, a3, a4, f, i Erbsengemüse g Reis Bio
Menü 2 	<i>Leber</i>		Kartoffel-Kürbis-Gratin Bio	Vegetarische Sonnenblumenkern Haschee Bio 3, i, j Spirelli Bio a, a1 Reibekäse Bio g	Gemüse-Ravioli Bio (Tomate, Karotte, Pastinake) a, a1, f, j Käsesauce Bio g Reibekäse Bio g
Menü 3 			Kartoffeltaschen mit Frischkäsefüllung g, i Kohlrabi-Rahmgemüse a, a4, f, g	Geflügelgyros Tzaziki g Reis Bio Knabbermöhren	Tortilla mit Kartoffeln und Paprika c, g Kräuterquark g Gurkensalat Essig-Öl- Dressing 3, j, l
Dessert	Obst der Saison	Vanillejoghurt g	Obst der Saison	Obst der Saison	Kirsch-Streusel-Kuchen 8, a, a1, c, g

Mit ♥ gekocht.



Hier geht's zu den Bio-Zutaten!

Folgende deklarationspflichtige Zusatzstoffe sind in unseren Speisen enthalten:




- | | |
|----------------------------|------------------------------------|
| 1 mit Farbstoff | 6 geschwärzt |
| 2 mit Konservierungsstoff | 7 gewachst |
| 3 mit Antioxidationsmittel | 8 mit Phosphat |
| 4 mit Geschmacksverstärker | 9 mit Süßungsmittel |
| 5 geschwefelt | 10 enthält eine Phenylalaninquelle |

Folgende deklarationspflichtige Allergene sind laut Rezeptur in unseren Speisen enthalten:

- | | | |
|---------------------------|--|--------------------------|
| a Glutenhaltiges Getreide | e enthält Erdnuss | h6 enthält Paranuss |
| a1 enthält Weizen | f enthält Soja | h7 enthält Pistazie |
| a2 enthält Roggen | g enthält Milch und Milcherzeugnisse
(beinhaltet Laktose) | h8 enthält Macadamianuss |
| a3 enthält Gerste | h Schalenfrüchte/Nüsse | i enthält Sellerie |
| a4 enthält Hafer | h1 enthält Mandel | j enthält Senf |
| a5 enthält Dinkel | h2 enthält Haselnuss | k enthält Sesam |
| a6 enthält Kamut | h3 enthält Walnuss | l enthält Schwefeldioxid |
| b enthält Krebstiere | h4 enthält Kaschunuss | m enthält Lupine |
| c enthält Eier | h5 enthält Pekannuss | n enthält Weichtiere |
| d enthält Fisch | | |

Besonderer Spuren-Hinweis: Kreuzkontaminationen bei einzelnen Zutaten sowie technologisch unvermeidbare Verunreinigungen bei einzelnen Produkten können nicht ausgeschlossen werden

Speiseplan 12.01.2026 - 16.01.2026

	Mo	Di	Mi	Do	Fr
Rohkost	Chinakohl-Mais-Salat 3, c, g, j, l	Salat Joghurtdressing 3, c, g, j, l	Mais-Salat 3, l	Salat Himbeerdressing l	Knabbergurken
Menü 1 	Butter Chicken 4, a, a1, a4, f, g, i Reis Bio	Vegetarischer Hack-Penne-Auflauf (Soja) mit Erbsen und Lauch Bio a, a1, a4, f, g Salat Joghurtdressing 3, c, g, j, l	Gebackenes Seelachsfilet a, a1, d Tomatensauce i Vollkornspirelli Bio a, a1 Maissalat 3, l	Eier-Omelette 3, c, g Salzkartoffeln l Baked Beans	Asia-Nudeln mit Gemüse (Karotte, Edamame, Paprika, Lauch) 2, a, a1, f
Menü 2 	Käse-Lauchsuppe Bio g Baguette Bio a, a1	Chili sin Carne Bio Saure Sahne Bio g Baguette Bio a, a1	Kartoffel-Brokkoli-Gratin Bio g	Käse-Makkaroni Bio a, a1, g Erbsengemüse Bio g	Blumenkohlcremesuppe Bio a, a1, g Baguette Bio a, a1
Menü 3 	Kartoffelreibekekuchen a, a1, c, i Apfelmus 3	Hackbällchen Geflügel a, a1, c, g, j Brokkoli-Käse-Sauce a, a4, f, g Farfalle Bio a, a1	Spätzle a, a1, c Gerstenbolognese Bio a, a3 Reibekäse g	Bratwurst (Geflügel) 3, g, i Bratensauce a, a1, a3 Rotkohl Kartoffelpüree g, l	Bio-Penne a, a1 Carbonara Sauce (Pute) 2, 3, 4, a, a1, a4, f, g, i Reibekäse g Knabbergurken
Dessert	Obst der Saison	Schokopudding g	Obst der Saison	Obst der Saison	Pflaumenstreuselkuchen 3, 8, a, a1, c, g, h1

Mit ♥ gekocht.



Hier geht's zu den Bio-Zutaten!



Folgende deklarationspflichtige Zusatzstoffe sind in unseren Speisen enthalten:




- | | |
|----------------------------|------------------------------------|
| 1 mit Farbstoff | 6 geschwärtzt |
| 2 mit Konservierungsstoff | 7 gewachst |
| 3 mit Antioxidationsmittel | 8 mit Phosphat |
| 4 mit Geschmacksverstärker | 9 mit Süßungsmittel |
| 5 geschwefelt | 10 enthält eine Phenylalaninquelle |


Folgende deklarationspflichtige Allergene sind laut Rezeptur in unseren Speisen enthalten:

- | | | |
|---------------------------|---|--------------------------|
| a Glutenhaltiges Getreide | e enthält Erdnuss | h6 enthält Paranuss |
| a1 enthält Weizen | f enthält Soja | h7 enthält Pistazie |
| a2 enthält Roggen | g enthält Milch und Milcherzeugnisse (beinhaltet Laktose) | h8 enthält Macadamianuss |
| a3 enthält Gerste | h Schalenfrüchte/Nüsse | i enthält Sellerie |
| a4 enthält Hafer | h1 enthält Mandel | j enthält Senf |
| a5 enthält Dinkel | h2 enthält Haselnuss | k enthält Sesam |
| a6 enthält Kamut | h3 enthält Walnuss | l enthält Schwefeldioxid |
| b enthält Krebstiere | h4 enthält Kaschunuss | m enthält Lupine |
| c enthält Eier | h5 enthält Pekannuss | n enthält Weichtiere |
| d enthält Fisch | | |

Besonderer Spuren-Hinweis: Kreuzkontaminationen bei einzelnen Zutaten sowie technologisch unvermeidbare Verunreinigungen bei einzelnen Produkten können nicht ausgeschlossen werden

Speiseplan 19.01.2026 - 23.01.2026

	Mo	Di	Mi	Do	Fr
Rohkost	Karotten-Apfel-Salat 3, l	Salat Joghurt dressing 3, c, g, j, l	Knabbergurken	Möhre-, Paprika-, Gurken- & Kohlrabistifte	Gurkensalat mit Schmand und Dill 2, 3, 5, c, g, i, j, l
Menü 1 	Türkische Linsensuppe l Fladenbrot a, a1, k	Hackbällchen Vegan f CousCous Bio a, a1 Gemüse (Kichererbse, Paprika, Karotte) Joghurt-Schnittlauch-Dip g	Lachs-Kartoffelauflauf a, a4, d, f, g Knabbergurken	Gefüllte Paprika (mit magerem Geflügelhackfleisch, bunten Paprikawürfeln und Reis) a, a1, c Tomatensauce i Reis Bio	Vollkornspirelli Bio a, a1 Tomatensauce i Reibekäse g Gurkensalat Schmand Dill 2, 3, 5, c, g, i, j, l
Menü 2 	Spätzle-Auflauf mit Spinat Bio a, a1, c, g	Gemüsemaultaschen Bio (Karotte, Spinat, Erbse, Brokkoli) a, a1, c, g, i Gemüsebrühe Bio Kartoffelsalat Bio 3, j	Gemüsegulasch (Karotten, Brokkoli, Blumenkohl, Tomate) Bio g Bulgur Bio a, a1	Vegetarisches Curry (Paprika, Ananas) mit veggio Hähnchen (Erbsenprotein) Bio g Reis Bio 3, g	Gemüse-Lasagne (Karotte, Kohlrabi, Zucchini) Bio 3, a, a1, g
Menü 3 	Hähnchengeschnetzeltes 4, a, a1, a4, f, i Erbsen-Möhrengemüse g Kartoffelpüree g	Geflügelfrikadelle 3, a, a1, c Bratensauce a, a1, a3 Knöpfe a, a1, c Salat Joghurt dressing 3, c, g, j, l	Haschee (Rind) a, a1, a3 Spirelli Bio a, a1 Reibekäse g Knabbergurken	Tortellini Gemüse a, a1, g Spinatsauce Bio g Maissalat 3, l	Gebackenes Seelachsfilet a, a1, d Cocktailsauce c, g, j Kartoffelecken 3, 5, l Gurkensalat Schmand Dill 2, 3, 5, c, g, i, j, l
Dessert	Obst der Saison	Stracciatella Joghurt 3, f, g	Obst der Saison	Obst der Saison	Zitronenkuchen 8, a, a1, c

Mit  gekocht.



Hier geht's zu den Bio-Zutaten!

Folgende deklarationspflichtige Zusatzstoffe sind in unseren Speisen enthalten:

- | | |
|----------------------------|------------------------------------|
| 1 mit Farbstoff | 6 geschwärzt |
| 2 mit Konservierungsmittel | 7 gewachst |
| 3 mit Antioxidationsmittel | 8 mit Phosphat |
| 4 mit Geschmacksverstärker | 9 mit Süßungsmittel |
| 5 geschwefelt | 10 enthält eine Phenylalaninquelle |




Folgende deklarationspflichtige Allergene sind laut Rezeptur in unseren Speisen enthalten:

- | | | |
|---------------------------|---|--------------------------|
| a Glutenhaltiges Getreide | e enthält Erdnuss | h6 enthält Paranuss |
| a1 enthält Weizen | f enthält Soja | h7 enthält Pistazie |
| a2 enthält Roggen | g enthält Milch und Milcherzeugnisse (beinhaltet Laktose) | h8 enthält Macadamianuss |
| a3 enthält Gerste | h Schalenfrüchte/Nüsse | i enthält Sellerie |
| a4 enthält Hafer | h1 enthält Mandel | j enthält Senf |
| a5 enthält Dinkel | h2 enthält Haselnuss | k enthält Sesam |
| a6 enthält Kamut | h3 enthält Walnuss | l enthält Schwefeldioxid |
| b enthält Krebstiere | h4 enthält Kaschunuss | m enthält Lupine |
| c enthält Eier | h5 enthält Pekannuss | n enthält Weichtiere |
| d enthält Fisch | | |

Die gekennzeichnete Menüauswahl orientiert sich an den DGE-Qualitätsstandards für die Schulverpflegung und für die Verpflegung in Tageseinrichtungen für Kinder.

Besonderer Spuren-Hinweis: Kreuzkontaminationen bei einzelnen Zutaten sowie technologisch unvermeidbare Verunreinigungen bei einzelnen Produkten können nicht ausgeschlossen werden

Speiseplan 26.01.2026 - 30.01.2026

	Mo	Di	Mi	Do	Fr
Rohkost	cremiger Farmer Salat (Weißkraut, Karotte) 2, 3, a, a1, c, i, l	Salat French Dressing a, j	Chinakohl-Mais-Salat 3, c, g, j, l	Knabberpaprika	Gurkensalat Essig und Öl 3, j, l
Menü 1 	Vollkornspirelli Bio a, a1 Linsenbolognese 3, i Reibekäse g cremiger Farmer Salat (Weißkraut, Karotte) 2, 3, a, a1, c, i, l	Vegetarischer Maultaschenaufauf überbacken mit Tomatensauce und Käse a, a1, c, g, i Salat French-Dressing 3, j, l	Gebackenes Seelachsfilet a, a1, d Salzkartoffeln I Rahmspinat a, a4, f, g	Winterliches Ratatouille (Kohlrabi, Kürbis und Pastinake) a, a4, f, g Reis Bio	Hähnchenbrustfilet natur Reis Bio Champignonsauce a, a4, f, g Gurkensalat Essig-Öl- Dressing 3, j, l
Menü 2 	Bio-Farfalle a, a1 Bio-Kürbissahnesauce 3, g Reibekäse Bio g	Brokkolicremesuppe Bio g Baguette Bio a, a1	Linsencurry Bio 3, g, i Reis Bio	Kartoffelpüree Bio 3, g Möhrenrahmgemüse Bio g	Mexikanische Nudelaufauf Veggie Bio a, a1, g, i, j
Menü 3 	Schnitzel paniert (Geflügel) a, a1, f, g, i, j Ketchup Kartoffelecken 3, 5, l cremiger Farmer Salat (Weißkraut, Karotte) 2, 3, a, a1, c, i, l	Würstchengulasch (Geflügel) in Tomatensauce a, i, l Bio-Penne a, a1 Salat French-Dressing 3, j, l	Spirelli Bio a, a1 Tomatensauce Bio Reibekäse Bio g Chinakohl-Mais-Salat 3, c, g, j, l	Kartoffelsuppe a, a4, f, g, i Putenwürstchen Baguette Bio a, a1	Blumenkohl-Käse-Taler a, a1, c, g, k Tomatensauce i Reis Bio
Dessert	Obst der Saison	Bananenquark mit Schokosplitter 3, f, g	Obst der Saison	Obst der Saison	Russischer Zupfkuchen a, a1, c, g

Mit ♥ gekocht.



Hier geht's zu den Bio-Zutaten!

Folgende deklarationspflichtige Zusatzstoffe sind in unseren Speisen enthalten:

- | | |
|----------------------------|------------------------------------|
| 1 mit Farbstoff | 6 geschwärzt |
| 2 mit Konservierungsstoff | 7 gewachst |
| 3 mit Antioxidationsmittel | 8 mit Phosphat |
| 4 mit Geschmacksverstärker | 9 mit Süßungsmittel |
| 5 geschwefelt | 10 enthält eine Phenylalaninquelle |

Folgende deklarationspflichtige Allergene sind laut Rezeptur in unseren Speisen enthalten:

- | | | |
|---------------------------|--|--------------------------|
| a Glutenhaltiges Getreide | e enthält Erdnuss | h6 enthält Paranuss |
| a1 enthält Weizen | f enthält Soja | h7 enthält Pistazie |
| a2 enthält Roggen | g enthält Milch und Milcherzeugnisse
(beinhaltet Laktose) | h8 enthält Macadamianuss |
| a3 enthält Gerste | h Schalenfrüchte/Nüsse | i enthält Sellerie |
| a4 enthält Hafer | h1 enthält Mandel | j enthält Senf |
| a5 enthält Dinkel | h2 enthält Haselnuss | k enthält Sesam |
| a6 enthält Kamut | h3 enthält Walnuss | l enthält Schwefeldioxid |
| b enthält Krebstiere | h4 enthält Kaschunuss | m enthält Lupine |
| c enthält Eier | h5 enthält Pekannuss | n enthält Weichtiere |
| d enthält Fisch | | |

Besonderer Spuren-Hinweis: Kreuzkontaminationen bei einzelnen Zutaten sowie technologisch unvermeidbare Verunreinigungen bei einzelnen Produkten können nicht ausgeschlossen werden



Die gekennzeichnete Menüauswahl orientiert sich an den DGE-Qualitätsstandards für die Schulverpflegung und für die Verpflegung in Tageseinrichtungen für Kinder.