

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 		Linseneintopf Bio 3, i Baguette Bio a, a1	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 	Bratwurst (Geflügel) 3, g, i Curry Ketchup 9 Kartoffelecken 3, 5, l Cole Slaw c, f, j	Lasagne al forno (Rind) 3, a, a1, a4, f, g, i Salat Frenchdressing c, j	Kartoffeltaschen mit Frischkäsefüllung g, i Kohlrabi-Rahmgemüse a, a4, f, g	Geflügelgyros Tzatziki 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!

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

Folgende deklarationspflichtige Zusatzstoffe sind in unseren Speisen enthalten:

- | | |
|----------------------------|------------------------------------|
| 1 mit Farbstoff | 6 geschwärt |
| 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 | h8 enthält Macadamianuss |
| a3 enthält Gerste | (beinhaltet Laktose) | i enthält Sellerie |
| a4 enthält Hafer | h Schalenfrüchte/Nüsse | j enthält Senf |
| a5 enthält Dinkel | h1 enthält Mandel | k enthält Sesam |
| a6 enthält Kamut | h2 enthält Haselnuss | l enthält Schwefeldioxid |
| b enthält Krebstiere | h3 enthält Walnuss | m enthält Lupine |
| c enthält Eier | h4 enthält Kaschunuss | n enthält Weichtiere |
| d enthält Fisch | h5 enthält Pekannuss | |

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 Himbeer dressing 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 Erbsegemüse Bio g	Blumenkohlcremesuppe Bio a, a1, g Baguette Bio a, a1
Menü 3	Kartoffelreibekuchen a, a1, c, i Apfelmus 3	Hackbällchen Geflügel a, a1, c, g, j Brokkoli-Käse-Sauce a, a4, f, g Farfallle 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, h, h1

Mit  gekocht.



Hier geht's zu den Bio-Zutaten!

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

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

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, i	Salat Joghurtdressing 3, c, g, j, l	Knabbergerken	Möhre-, Paprika-, Gurken- & Kohlrabistifte	Gurkensalat mit Schmand und Dill 2, 3, 5, c, g, i, j, l
Menü 1	Türkische Linsensuppe i 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 Knabbergerken	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 veggie 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-Möhren-Gemüse g Kartoffelpüree g	Geflügelfrikadelle 3, a, a1, c Bratensauce a, a1, a3 Knöpfle a, a1, c Salat Joghurtdressing 3, c, g, j, l	Haschee (Rind) a, a1, a3 Spirelli Bio a, a1 Reibekäse g Knabbergerken	Tortellini Gemüse a, a1, g Spinatsauce Bio g Maissalat 3, i	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!

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

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

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 s, 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 Maultaschenauflauf 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 2, 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 Nudelauflauf 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,	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!

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

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 | h8 enthält Macadamianuss |
| a3 enthält Gerste | (beinhaltet Laktose) | i enthält Sellerie |
| a4 enthält Hafer | h Schalenfrüchte/Nüsse | j enthält Senf |
| a6 enthält Dinkel | h1 enthält Mandel | k enthält Sesam |
| b enthält Krebstiere | h2 enthält Haselnuss | l enthält Schwefeldioxid |
| c enthält Eier | h3 enthält Walnuss | m enthält Lupine |
| d enthält Fisch | h4 enthält Kaschunuss | n enthält Weichtiere |
| | h5 enthält Pekannuss | |

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

