




## Speiseplan 02.02.2026 - 06.02.2026

	Mo	Di	Mi	Do	Fr
Rohkost	Krautsalat 2, 3	Salat Himbeerdressing I	Gurkensalat Essig & Öl 3, j, l	Knabberpaprika	Knabbergurken
Menü 1 	Vollkorn-Nudelauflauf mit Gemüse (Brokkoli, Paprika) mit Käsesauce a, a1, a4, f, g	Chili con Carne (Rind) 3 Saure Sahne g Baguette Bio a, a1	Farfalle Bio a, a1 Lachs-Tomaten-Sahnesauce a, a4, d, f, i Gurkensalat Essig-Öl-Dressing 3, j, l	Veggie Schnitte a, a1, f Reis Bio Kürbis-Bananen-Currysauce a, a4, f, g	Kartoffel-Möhren-Lasagne g Knabbergurken
Menü 2 	Bio-Tomatencremesuppe g Baguette Bio a, a1	Spirelli Bio a, a1 Brokkoli-Käse-Sauce Bio g Reibekäse Bio g	Tortilla mit Kartoffeln und Paprika Bio c, g Kräuterquark Bio g	Gnocchi Bio a, a1 Tomatensauce Bio Reibekäse Bio g	Gemüsegulasch (Karotten, Brokkoli, Blumenkohl, Tomate) Bio g Reis Bio
Menü 3 	Cevapcici (Geflügel) a, a1 Tzaziki g Reis Bio Krautsalat 2, 3	Spätzle a, a1, c Champignonrahm a, a4 f, g Salat Himbeerdressing I	Curry-Bratwurst (Geflügel) 1, 3, 8, i Kartoffelecken 3, 5, l Gurkensalat Essig-Öl-Dressing 3, j, l	Hähnchengeschnetzeltes 4, a, a1, a3, a4, f, i Blumenkohl-Gemüse g Spirelli Bio a, a1	Gebackenes Seelachsfilet a, a1, d Remoulade 9, c, g, j Salzkartoffeln I Knabbergurken
Dessert	Obst der Saison	Erdbeeryoghurt g	Obst der Saison	Obst der Saison	Schokomuffin 8, a, a1, c, f, g

Mit ♥ gekocht.



Zertifiziert durch DE-ÖKO-039  
Kontrollnummer: D-NW-039-4734-OBO  
EU-/Nicht-EU-Landwirtschaft



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 (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 09.02.2026 - 13.02.2026

	Mo	Di	Mi	Do	Fr
Rohkost	Rote-Bete-Salat i, j	Salat Joghurdressing 3, c, g, j, l	Knabbergurken	Salat Honig-Vinaigrette 3, j, l	Gurkensalat mit Schmand und Dill 2, 3, 5, c, g, i, j, l
Menü 1 	Eier-Omelette 3, c, g Salzkartoffeln I Rahmspinat a, a4, f, g	Penne Bio a, a1 Bolognese Sauce mit Rinderhack 3, i Reibekäse g Salat Joghurdressing 3, c, g, j, l	Gepackenes Seelachsfilet a, a1, d Kräuter-Dip g Gemüsereis (Paprika, Erbsen)	Linsengemüse 3, Spätzle a, a1, c Salat Honig-Vinaigrette 3, j, l	Vollkornspirelli Bio a, a1 Gerstenbolognese 3, a, a3, i Reibekäse g Gurkensalat Schmand Dill 2, 3, 5, c, g, i, j, l
Menü 2 	Linsencurry Bio 3, g, i Reis Bio	Kartoffelsuppe Bio g Baguette Bio a, a1	Gemüseulasch (Karotten, Brokkoli, Blumenkohl, Tomate) Bio g Kleine Kartoffeln Bio 3	Chili sin Carne Bio Saure Sahne Bio g Baguette Bio a, a1	Penne Bio a, a1 Spinatsauce Bio g Reibekäse Bio g
Menü 3 	Hackbällchen Geflügel a, a1, c, g, j Rahmsauce a, a1, a3, a4, f Reis Bio Rote-Bete-Salat i, j	Polenta-Spinat- Knuspertasche a, a1, g, i Reis Bio Kräutersauce 3, a, a4, f	Überbackene Cannelloni gefüllt mit Spinat & Ricotta in Möhrenbolognese- Bechamelsauce 3, a, a1, a4, c, f, g, i Knabbergurken	Farfalle Bio a, a1 Carbonara Sauce (Pute) 2, 3, 4, a, a1, a4, f, g, i Ital. Hartkäse 2, c, g Salat Honig-Vinaigrette 3, j, l	Hähnchengeschnetzeltes 4, a, a1, a3, a4, f, i Spätzle a, a1, c Gurkensalat Schmand Dill 2, 3, 5, c, g, i, j, l
Dessert	Obst der Saison	Birnenquark g	Obst der Saison	Berliner a, a1, c	Obst der Saison

Mit  gekocht.



Zertifiziert durch DE-ÖKO-039  
Kontrollnummer: D-NW-039-4734-OBO  
EU-/Nicht-EU-Landwirtschaft



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 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           |   |                          |

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

## Speiseplan 16.02.2026 - 20.02.2026

	Mo	Di	Mi	Do	Fr
	ROSENMONTAG	Salat French Dressing c, j	Möhre-, Paprika-, Gurken- & Kohlrabistifte	Salat Joghurtdressing 3, c, g, j, l	Gurkensalat Essig & Öl 3, i, l
Menü 1 		Bio-Vollkornpenne a, a1 Paprikasauce 3, a, a1, a2, a4, f, i Reibekäse g Salat French Dressing c, j	Seelachsfilet (natur) d Rahmspinat a, a4, f, g Salzkartoffeln i	Hähnchencurry (Kokos, Ananas, Paprika) 4, a, a1, i Reis Bio	Hackbällchen Vegan f Kartoffelpüree j Erbsengemüse g
Menü 2 		Kürbiscrèmesuppe Bio 3, g Baguette Bio a, a1	Gemüse-Ravioli Bio (Tomate, Karotte, Pastinake) a, a1, f, j Tomatensauce Bio Reibekäse Bio g	Spirelli-Erbсен-Auflauf mit Kräutersauce Bio a, a1, g	Blumenkohl-Kartoffel-Auflauf Bio g
Menü 3 		Hähnchenbrustfilet paniert a, a1, f, g, i, j Erbsenrahmgemüse a, a4, f, g Kartoffelpüree g	Kartoffelreibekuchen Apfelmus 3	Veggie Haschee (Sonnenblume) 3, i, j Reibekäse g Salat Joghurtdressing 3, c, g, j, l	Gebackenes Seelachsfilet a, a1, d Cocktailsauce c, g, j Kartoffelecken 3, 5, l Gurkensalat Essig-Öl- Dressing 3, j, l
Dessert		Heidelbeerquark g	Obst der Saison	Obst der Saison	Vanillemuffin 8, a, a1, c, g

Mit ♥ gekocht.



Zertifiziert durch DE-ÖKO-039  
Kontrollnummer: D-NW-039-4734-OBO  
EU-/Nicht-EU-Landwirtschaft



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 (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 23.02. 2026 - 27.02.2026

	Mo	Di	Mi	Do	Fr
Rohkost	Mais-Salat 3, l	Knabbergurken	Karotten-Apfel-Salat 3, l	Knabberpaprika	Möhre-, Paprika-, Gurken- & Kohlrabistifte
Menü 1 	Farfalle Bio a, a1 Gemüsebolognese mit Sonnenblumen-Hack 3, i, j Reibekäse g Maissalat 3, l	Kürbiscurry mit Kichererbsen a, a4, f, g Kartoffeln l	Penne Bio a, a1 Lachs-Dill-Sahnesauce 4, a, a1, a4, d, f, i Salat Honig-Vinaigrette 3, j, l	Vollkornspirelli Bio a, a1 Brokkoli-Sahne-Sauce a, a4, f, g Reibekäse Bio g Knabberpaprika	Hühnerfrikassee mit Erbsen 4, a, a1, a4, f, g, i Reis Bio
Menü 2 	Möhrencremesuppe Bio 3, g Baguette Bio a, a1	Nudelaufbau mit Gemüse (Brokkoli, Paprika) mit Kräutersauce (100% Bio) a, a1, g, i	Penne Bio a, a1 Tomatensauce Bio Reibekäse Bio g	Gnocchi-Zucchini-Auflauf mit Gouda Bio a, a1, g	Kartoffel-Spinat-Auflauf Bio 1, a, a1, g
Menü 3 	Hähnchenbrustfilet natur Reis Bio Paprikasauce 3, a, a1, a3, a4, f, i Maissalat 3, l	Hähnchengeschnetzeltes 4, a, a1, a3, a4, f, i Spätzle a, a1, c Knabbergurken	Rinderfrikadelle Bio a, a1, c Kräutersauce 3, a, a4, f Reis Bio Kaisergemüse (Brokkoli, Karotten, Blumenkohl)	Kartoffelsuppe a, a4, f, g, i Putenwürstchen Baguette Bio a, a1	Milchreis g Kirschgrütze
Dessert	Obst der Saison	Schokopudding g	Obst der Saison	Zitronenkuchen 8, a, a1, c	Obst der Saison

Mit ♥ gekocht.



Zertifiziert durch DE-ÖKO-039  
Kontrollnummer: D-NW-039-4734-OBO  
EU-/Nicht-EU-Landwirtschaft



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 (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