



Speiseplan 02.02.2026 - 06.02.2026

	Mo	Di	Mi	Do	Fr
Rohkost	Krautsalat 2, 3	Salat Himbeerdressing I	Gurkensalat Essig & Öl 3, j, I	Knabberpaprika	Knabbergurken
Menü 1	Vollkorn-Nudelaufau 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, I	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 Tzatziki 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, I Gurkensalat Essig-Öl-Dressing 3, j, I	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	Erdbeerjoghurt 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 geschwärtzt |
| 2 mit Konservierungsstoff | 7 gewachst |
| 3 mit Antioxidationsmittel | 8 mit Phosphat |
| 4 mit Geschmacksverstärker | 9 mit Süßungsmittel |
| 5 geschweift | 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 09.02.2026 - 13.02.2026

	Mo	Di	Mi	Do	Fr
Rohkost	Rote-Bete-Salat i, j	Salat Joghurtdressing 3, c, g, j, l	Knabbergurken	Salat Honig-Vinaigrette 3, j,	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 Joghurtdressing 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	Gemüsegulasch (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-Knusperetasche 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	Hähnchen geschnetzeltes 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-039-4734-0BO
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 Konservierungsstoff | 7 gewachst |
| 3 mit Antioxidationsmittel | 8 mit Phosphat |
| 4 mit Geschmacksverstärker | 9 mit Süßungsmittel |
| 5 geschweifelt | 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 16.02.2026 - 20.02.2026

	Mo	Di	Mi	Do	Fr
Rohkost	ROSEN MONTAG				
Menü 1 		Salat French Dressing c, j Bio-Vollkornpenne a, i Paprikasauce 3, a, a1, a2, a4, f, i Reibekäse g Salat French Dressing c, j	Möhre-, Paprika-, Gurken- & Kohlrabistifte Seelachsfilet (natur) d Rahmspinat a, a4, f, g Salzkartoffeln i	Hähnchencurry (Kokos, Ananas, Paprika) 4, a, a1, i Reis Bio	Gurkensalat Essig & Öl 3, i, l Hackbällchen Vegan f Kartoffelpüree , Erbsengemüse g
Menü 2 <u>100% Bio</u>		Kürbiscremesuppe Bio 3, g Baguette Bio a, a1	Gemüse-Ravioli Bio (Tomate, Karotte, Pastinake) a, a1, f, j Tomatensauce Bio Reibekäse Bio g	Spirelli-Erbsen-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 geschweift | 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 23.02.2026 - 27.02.2026

	Mo	Di	Mi	Do	Fr
Rohkost	Mais-Salat 3, I	Knabbergurken	Karotten-Apfel-Salat 3, I	Knabberpaprika	Möhre-, Paprika-, Gurken- & Kohlrabistifte
Menü 1 	Farfalle Bio a, a1 Gemüsebolognese mit Sonnenblumen-Hack 3, i, j Reibekäse g Maissalat 3, I	Kürbiscurry mit Kichererbsen a, a4, f, g Kartoffeln I	Penne Bio a, a1 Lachs-Dill-Sahnesauce 4, a, a1, a4, d, f, i Salat Honig-Vinaigrette 3, j, I	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	Nudelaufauflauf 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, I	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 geschwärtz |
| 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 | h1 enthält Mandel | i enthält Sellerie |
| a4 enthält Hafer | h2 enthält Haselnuss | j enthält Senf |
| a5 enthält Dinkel | h3 enthält Walnuss | k enthält Sesam |
| a6 enthält Kamut | h4 enthält Kaschunuss | l enthält Schwefeldioxid |
| b enthält Krebstiere | d enthält Fisch | m enthält Lupine |
| c enthält Eier | | n enthält Weichtiere |

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