

Speiseplan 30.03.2026 - 03.04.2026

	Mo	Di	Mi	Do	Fr
Rohkost	Mais-Salat 3, l	Salat Joghurtdressing 3, c, g, j, l	Salat Himbeerdressing l	Karotten	KARFREITAG
Menü 1 	Vegetarischer Maultaschenaufbau überbacken mit Tomatensauce und Käse a, a1, c, g, i Maissalat 3, l	Linsen-Gemüsecurry (Karotten, Sellerie, Brokkoli) i Reis Bio	Hähnchenbrustfilet natur Kartoffelpüree g Bratensauce a, a1, a3 Salat Himbeerdressing l	Gebackenes Seelachsfilet a, a1, d Salzkartoffeln l Erbsengemüse g	
Menü 2 	Zucchinicremesuppe Bio a, a5, g Baguette Bio a, a1	Kartoffel-Brokkoli-Gratin Bio g	Gnocchi-Zucchini-Auflauf mit Gouda Bio a, a1 g	Spirelli Bio a, a1 Brokkoli-Käse-Sauce Bio g Reibekäse Bio g	
Menü 3 	Würstchengulasch (Geflügel) in Tomatensauce a, i, j Bio-Penne a, a1 Maissalat 3, l	Hähnchenbrustfilet paniert a, a1, f, g, i, j Tomaten-Curry-Dip 1, 3, i Kartoffelecken 3, 5, l	Vegetarische Sonnenblumenkern Haschee Bio 3, i, j Spirelli Bio a, a1 Reibekäse g Salat Himbeerdressing l	Eier-Omelette 3, c, g Rahmspinat g Salzkartoffeln l	
Dessert	Obst der Saison	Schokopudding g	Obst der Saison	Schoko-Kirsch-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 | 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 | |

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 06.04.2026 - 10.04.2026

	Mo	Di	Mi	Do	Fr
	OSTERMONTAG				
Rohkost		Coleslaw 3, c, g, j, l	Salat Honig-Vinaigrette 3, j, l	Knabbergurken	Salat Honig-Vinaigrette 3, j, l
Menü 1 		Vollkornspirelli Bio a, a1 Linsenbolognese 3, i Reibekäse g Cole Slaw 3, c, g, j, l	Farfalle Bio a, a1 Lachs-Dill-Sahnesauce 4, a, a1, d, i Salat Donnerstag Honig-Vinaigrette 3, j, l	Veggie Schnitzel (Soja) a, a1, i Reis Bio Paprika-Zucchini-Curry- Sauce g	Hähnchengeschnetzeltes 4, a, a1, a3, i Blumenkohl-Gemüse g Kartoffeln l
Menü 2 		Brokkolicremesuppe Bio g Baguette Bio a, a1	Mexikanische Nudelauflauf Veggie Bio a, a1, g, i, j	Käse-Makkaroni Bio a, a1, g Erbsengemüse Bio g	Bulgur Bio a, a1 Gemüse (Paprika, Karotte, Tomate) Bio 3 Joghurt-Dip Bio g
Menü 3 		Cevapcici (Geflügel) a, a1 Tzaziki g Reis Bio Cole Slaw 3, c, g, j, l	Kartoffelreibekekuchen a, a1, a4, c Apfelmus 3	Farfalle Bio a, a1 Carbonara Sauce (Pute) 2, 3, 4, a, a1, g, i Reibekäse g Knabbergurken	Gebackenes Seelachsfilet a, a1, d, g, j Tomaten-Joghurt-Dip 3, g, i Kartoffelecken 3, 5, l Salat Honig-Vinaigrette 3, j, l
Dessert		Stracciatella Joghurt 3, f, g	Obst der Saison	Obst der Saison	Schokomuffin 8, a, a1, c, f, 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 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 13.04.2026 - 17.04.2026

	Mo	Di	Mi	Do	Fr
Rohkost	Cremiger Karottensalat g	Salat Joghurtdressing 3, c, g, j, l	Tomatensalat 3	Salat French Dressing c, j	Gurkensalat mit Schmand und Dill 2, 3, 5, c, g, i, j, l
Menü 1 	Hackbällchen Vegan f Salzkartoffeln l Erbsengemüse g Bratensauce a, a1, a3	Tortelloni Spinat und Ricotta a, a1, g Spinatsahnesauce g Reibekäse g	Gebackenes Seelachsfilet a, a1, d Kräuter-Dip g Gemüsereis (Paprika, Erbsen)	Butter Chicken 4, a, a1, g, i Basmatireis Bio	Vollkorn-Nudelaufguss mit Gemüse (Brokkoli, Paprika) mit Käsesauce a, a1, g
Menü 2 	Brokkoli-Blumenkohl- Rahmgemüse Bio g Spätzle Bio a, a1, c	Gemüsegulasch (Karotten, Brokkoli, Blumenkohl, Tomate) Bio g Reis Bio	Minestrone Bio i Baguette Bio a, a1	Farfalle Bio a, a1 Gemüsebolognese mit Sonnenblumen-Hack Bio i, j Reibekäse Bio g	Penne Bio a, a1 Tomatensauce Bio Reibekäse Bio g
Menü 3 	Curry-Bratwurst (Geflügel) 1, 3, 8, i Kartoffelecken 3, 5, l Karottensalat cremig g	Haschee (Rind) a, a1, a3 Spirelli Bio a, a1 Reibekäse g Salat Joghurtdressing 3, c, g, j, l	Penne Bio a, a1 Bärlauchsauce g, h, h1 Reibekäse g Tomatensalat 3	Gnocchi a, a1, c, l Paprikasauce Bio g Reibekäse Bio g Salat Frenchdressing c, j	Geflügelgyros Reis Bio Tzaziki g Gurkensalat Schmand Dill 2, 3, 5, c, g, i, j, l
Dessert	Obst der Saison	Buttermilch Zitrone Limette Pudding g	Obst der Saison	Obst der Saison	Zitronenkuchen 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 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 Milchzeugnisse
(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 20.04.2026 - 24.04.2026

	Mo	Di	Mi	Do	Fr
Rohkost	Chinakohl-Mais-Salat 3, c, g, j, l	Salat Joghurtdressing 3, c, g, j, l	Knabberpaprika	Gurkensalat Essig und Öl 3, j, l	Knabbergurken
Menü 1 	Eier-Omelette 3, c, g Salzkartoffeln l Rahmspinat g	Spirelli Bio a, a1 Bolognese Sauce mit Rinderhack 3, i Reibekäse g Salat Joghurtdressing 3, c, g, j, l	Farfalle Bio a, a1 Brokkoli-Lachs-Sahne-Sauce d, g Reibekäse g	Kartoffel-Auflauf mit Linsenbolognese 3, g, i Gurkensalat Essig-Öl- Dressing 3, j, l	Bio-Vollkornpenne a, a1 Käsesauce g Knabbergurken
Menü 2 	Bio-Gemüsepaella 3 Sauerrahm-Dip Bio g	Kartoffelsuppe Bio g Baguette Bio a, a1	Gemüse-Ravioli Bio (Tomate, Karotte, Pastinake) a, a1, f, j Tomatensauce Bio Reibekäse Bio g	Penne Bio a, a1 Spinatsauce Bio g Reibekäse Bio g	Blumenkohl-Kartoffel-Auflauf Bio g
Menü 3 	Gnocchiauflauf mit Brokkoli und Geflügel Lyoner in Bechamelsauce 2, 3, a, a1, c, g, l Chinakohl-Mais-Salat 3, c, g, j, l	Gemüsecurry mit Süßkartoffeln, Blumenkohl und Kichererbsen Reis Bio	Geflügelfrikadelle 3, a, a1, c Kartoffelpüree g Wirsinggemüse g, j	Teriyaki-Hähnchen mit Brokkoli 1, a, a1, a3, f Reis Bio	Hähnchenbrustfilet paniert a, a1, f, g, i, j Reis Bio Paprikasauce 3, a, a1, a3, i Knabbergurken
Dessert	Obst der Saison	Butterkeks Pudding a, a1, g	Obst der Saison	Obst der Saison	Marmorkuchen 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 Milchzeugnisse
(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 27.04.2026 - 01.05.2026

	Mo	Di	Mi	Do	Fr
Rohkost	Karotten-Apfel-Salat 3, l	Salat Joghurtdressing 3, c, g, j, l	Möhre-, Paprika-, Gurken- & Kohlrabistifte	Knabberpaprika	TAG DER ARBEIT
Menü 1 	Hackbällchen Geflügel a, a1, c, g, j Rahmsauce a, a1, a3 Reis Bio Karotten-Apfelsalat 3, l	Tortilla mit Kartoffeln und Paprika Bio c, g Kräuterquark Bio g	Seelachsfilet (natur) d Tomatensauce i Vollkornspirelli Bio a, a1	Allgäuer Käsespätzle a, a1, c, g Erbsengemüse g	
Menü 2 	Kartoffel-Brokkoli-Gratin Bio g	Bio-Tomatencremesuppe g Baguette Bio a, a1	Gnocchi-Auflauf mit Gemüse (Tomatensauce, Karotte, Kohlrabi) Bio 3, a, a1, g	Vegetarische Sonnenblumenkern Haschee Bio 3, i, j Spirelli Bio a, a1 Reibekäse Bio g	
Menü 3 	Vegetarische Frühlingsrolle a, a1, c, g, i Reis Bio Süß-Saurer Dip 2, 3, l	Reis Bio Hähnchenbruststreifen in Zitronenrahmsauce 4, a, a1, i Salat Joghurtdressing 3, c, g, j, l	Kaiserschmarrn a, a1, c, g Vanillesauce g	Bratwurst (Geflügel) 3, g, i Salzkartoffeln i Kohlrabi in Kräuterrahmsauce 3	
Dessert	Obst der Saison	Bananenquark mit Schokosplitter 3, f, g	Obst der Saison	Apfel-Streuselkuchen 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 Macadamanuss |
| 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