


Speiseplan 04.05.2026 - 08.05.2026

	Mo	Di	Mi	Do	Fr
Rohkost	Gurkensalat Essig und Öl 3, j, l	Salat Honig-Vinaigrette 3, j, l	Knabbergurken	Knabbermöhren	Salat Joghurt dressing 3, c, g, j, l
Menü 1 	Veggie Schnitzel (Sojabasis) a, a1, f Reis Bio Paprika-Zucchini-Curry-Sauce g	Kartoffel-Auflauf mit Linsenbolognese 3, g, i Salat Honig-Vinaigrette 3, j, l	Lachs-Kartoffelauf d, g Knabbergurken	Gefüllte Paprika (mit magerem Geflügelhackfleisch, bunten Paprikawürfeln und Reis gefüllt) a, a1, c Tomatensauce i Reis Bio	Asiatische Gemüse Pfanne 2, a, a1, f Mie Nudeln a, a1, c
Menü 2 	Gemüsegulasch (Karotten, Brokkoli, Blumenkohl, Tomate) Bio g Bulgur Bio a, a1	Brokkolicremesuppe Bio g Baguette Bio a, a1	Penne Bio a, a1 Tomatensauce Bio Reibekäse Bio g	Kartoffelpüree Bio 3, g Möhrenrahmgemüse Bio g	Spätzle-Auflauf mit Spinat Bio a, a1, c, g
Menü 3 	Makkaroni-Hackfleisch Auflauf (Rind) a, a1, g, i Gurkensalat Essig-Öl- Dressing 3, j, l	Farfalle Bio a, a1 Carbonara Sauce (Pute) 2, 3, 4, a, a1, g, i ital. Hartkäse 2, c, g Salat Honig-Vinaigrette 3, j, l	Blumenkohl-Käse-Taler a, a1, c, g, k Kräutersauce 3 Reis Bio	Kartoffeltaschen mit Frischkäsefüllung g, i Kohlrabi in Kräuterrahmsauce 3, g	Bratwurst (Geflügel) 3, g, i Beutensauce a, a1, a3 Kartoffelpüree g Salat Joghurt dressing 3, c, g, j, l
Dessert	Obst der Saison	Vanillepudding 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 Milchzeugnisse | 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 11.05.2026 - 15.05.2026

	Mo	Di	Mi	Do	Fr
Rohkost	Krautsalat 2, 3	Salat Himbeerdressing I	Salat Honig-Vinaigrette 3, j, l	CHRISTI HIMMELFAHRT	Gurkensalat Essig und Öl 3, j, l
Menü 1 	Tortilla mit Kartoffeln und Paprika c, g Kräuterquark g Krautsalat 2, 3	Chili con Carne (Rind) 3 Saure Sahne g Baguette Bio a, a1	Gebackenes Seelachsfilet a, a1, d Salzkartoffeln I Erbsenrahmgemüse g		Ratatouille (Zucchini, Aubergine, Paprika) 2, 3, 5, j, l Bio-Vollkornbrot a, a1 Reibekäse g
Menü 2 	Kartoffelsuppe Bio g Baguette Bio a, a1	Gemüse-Tortellini Bio (Tomate, Karotte, Pastinake) a, a1, f, j Spinatsauce Bio g Reibekäse Bio g	Linsencurry Bio 3, g, i Reis Bio		Kartoffel-Brokkoli-Gratin Bio g
Menü 3 	Fladenbrot 1/6 a, a1, k Hähnchen Kebab Krautsalat 2, 3 Tzaziki g	Vegetarische Frühlingsrolle a, a1, c, g, i Reis Bio Süß-Saurer Dip 2, 3, l	Spirelli Bio a, a1 Brokkoli-Sahne-Sauce g Reibekäse g Salat Honig-Vinaigrette 3, j, l		Hot Dog Brötchen 3, a, a1 Putenwürstchen 2, 3 Ketchup & Mayo c, j Gewürzgurken in Scheiben 1, 2, 9 Röstzwiebeln a, a1 Kartoffelecken 3, 5, l
Dessert	Obst der Saison	Erdbeeryoghurt g	Obst der Saison		Schokomuffin 8, a, a1, c, f, 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 Milchzeugnisse | 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 18.05.2026 - 22.05.2026

	Mo	Di	Mi	Do	Fr
Rohkost	Karotten-Apfel-Salat 3, l	Salat Joghurdressing 3, c, g, j, l	Knabberpaprika	Salat French Dressing c, j	Knabbergurken
Menü 1 	Eier-Omelette 3, c, g Salzkartoffeln l Baked Beans	Tortelloni Spinat und Ricotta a, a1, g Spinatsahnesauce g Reibekäse g	Vollkornspirelli Bio a, a1 Lachs-Dill-Sahnesauce 4, a, a1, d, i Blattspinat g	Hackbällchen Vegan f CousCous Bio a, a1 Gemüse (Kichererbse, Paprika, Karotte) Joghurt-Schnittlauch-Dip g	Butter Chicken 4, a, a1, g, i Reis Bio
Menü 2 	Blumenkohl Cremesuppe Bio a, a1, g Baguette Bio a, a1	Farfalle Bio a, a1 Gemüsebolognese mit Sonnenblumen-Hack Bio i, j Reibekäse Bio g	Käse-Makkaroni Bio a, a1, g Erbsengemüse Bio g	Brokkoli-Blumenkohl- Rahmgemüse Bio g Spätzle Bio a, a1, c	Mexikanische Nudelauflauf Veggie Bio a, a1, g, i, j
Menü 3 	Gebackenes Seelachsfilet a, a1, d Kartoffelpüree g Brokkoli-Gemüse g	Hähnchenbrustfilet natur Reis Bio Champignonsauce g Salat mit Joghurdressing 3, c, g, j, l	Hähnchengeschnetzeltes 4, a, a1, a3, i Möhrengemüse g Salzkartoffeln l	Geflügelfrikadelle 3, a, a1, c Bratensauce a, a1, a3 Reis Bio Salat French Dressing c, j	Gnocchi in Tomatensauce i Reibekäse g Knabbergurken
Dessert	Obst der Saison	Bananenquark mit Schokosplitter 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 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 25.05.2026 - 29.05.2026

	Mo	Di	Mi	Do	Fr
Rohkost	PFINGSTMONTAG	Mais-Salat 3, l	Salat Joghurdressing 3, c, g, j, l	Salat Himbeerdressing l	Knabbermöhren
Menü 1 		Vegetarischer Maultaschenaufauf überbacken mit Tomatensauce und Käse a, a1, c, g, i Maissalat 3, l	Linsen-Gemüsecurry (Karotten, Sellerie, Brokkoli) i Reis Bio	Bio-Vollkornpenne a, a1, Hähnchenbruststreifen in Zitronenrahmsauce 4, a, a1, i Salat Himbeerdressing l	Gebackenes Seelachsfilet a, a1, d Salzkartoffeln l Rahmspinat g
Menü 2 		Möhrenmeschpe Bio 3, g Baguette Bio a, a1	Spirelli Bio a, a1 Brokkoli-Käse-Sauce Bio g Reibekäse Bio g	Gnocchi-Zucchini-Auflauf mit Gouda Bio a, a1, g	Farfalle Bio a, a1 Gerstenbolognese Bio a, a3 Reibekäse Bio g
Menü 3 		Würstchengulasch (Geflügel) in Tomatensauce a, i, l Bio-Penne a, a1 Maissalat 3, l	Hähnchenbrustfilet natur Paprikasauce 3, a, a1, a3, i Knöpfe a, a1, c	Mungobohnen Bällchen Bio Kartoffeln l Joghurt-Dip Bio g Salat Himbeerdressing l	Gemüsefrikadelle 3, 8, a, a1, c, g, i Kräutersauce 3 Reis Bio
Dessert		Obst der Saison	Beeren-Buttermilchdessert 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 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 | 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