


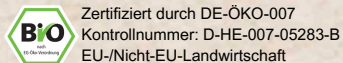


EINE 100% BIOLINIE SOWIE GERICHTE MIT KONVENTIONELLEN ZUTATEN

Speiseplan 04.05.2026 - 08.05.2026

	Mo	Di	Mi	Do	Fr
Menü 1 			Spaghetti Bio a, a1 Lachs-Tomaten-Sahnesauce mit Paprika d, i	Türkische Linsensuppe Fladenbrot 1/6 a, a1, k	Spätzle-Erbsen-Auflauf mit Kräutersauce 3, a, a1, c, g
Menü 2 	Makkaroni-Hackfleisch Auflauf (Rind) Bio a, a1, g	Schupfnudelpfanne mit Lauch und Möhren Bio 3, a, a1, c, g		Farfalle Bio a, a1 Gemüsebolognese mit Sonnenblumen-Hack Bio i, j Reibekäse Bio g	
Menü 3 	Pizza Margherita 3, a, a1, g	Hähnchen-Nuggets a, a1, a3 Süß-Saurer Dip 1, 2, a, a1, f Kartoffelecken 3, 5, l	Milchreis g Kirschrütze		
Dessert	Schokopudding g Vanillesauce g	Mini Schoko-Gugelhupf 8, a, a1, c, g	Obst der Saison	Mango Joghurt FPS g	
MENÜZUWEISUNG FEHLT				Bio-Farfalle a, a1 Reibekäse Bio g	Snack Banane



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 | | |

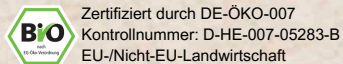
Die Angebote/Komponenten mit dem DGE-Logo entsprechen dem „DGE-Qualitätsstandard für die Verpflegung in Kitas“ sowie dem „DGE-Qualitätsstandard für die Verpflegung in Schulen“ und wurden von der Deutschen Gesellschaft für Ernährung e. V. (DGE) als eine Menülinie zertifiziert.

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

EINE 100% BIOLINIE SOWIE GERICHTE MIT KONVENTIONELLEN ZUTATEN

Speiseplan 11.05.2026 - 15.05.2026

	Mo	Di	Mi	Do	Fr
Menü 1 	Allgäuer Käsespätzle a, a1, c, g Erbsenrahmgemüse g	Paniertes Lachsfilet a, a1, d Salzkartoffeln I Rahmspinat g			
Menü 2 	Hackbällchen Geflügel Bio a, a1, c Tomatensauce Bio Spaghetti Bio a, a1	Vegetarisches Curry (Paprika, Ananas) mit veggie Hähnchen (Soja Schnitzel) Bio f, g Basmatireis Bio	Gemüse-Ravioli Bio (Tomate, Karotte, Pastinake) a, a1, f, j Käsesauce Bio g Reibekäse Bio g		
Menü 3 			Hähnchenbrustfilet paniert a, a1, f, g, i, j Salzkartoffeln I Spargelgemüse 1, 3, g		
Dessert	Erdbeer-Rhabarber-Joghurt 9, 10, g	Obst der Saison	Mini Schokoreppel gefüllt a, a1, c, g		
MENÜZUWEISUNG FEHLT			Paniertes Hähnchenschnitzel a, a1, f, g, i, j Salzkartoffeln I		



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 | 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 | | |

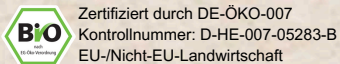
Besonderer Spuren-Hinweis: Kreuzkontaminationen bei einzelnen Zutaten sowie technologisch unvermeidbare Verunreinigungen bei einzelnen Produkten können nicht ausgeschlossen werden


Die Angebote/Komponenten mit dem DGE-Logo entsprechen dem „DGE-Qualitätsstandard für die Verpflegung in Kitas“ sowie dem „DGE-Qualitätsstandard für die Verpflegung in Schulen“ und wurden von der Deutschen Gesellschaft für Ernährung e. V. (DGE) als eine Menülinie zertifiziert.

EINE 100% BIOLINIE SOWIE GERICHTE MIT KONVENTIONELLEN ZUTATEN

Rohkost

Gurkensalat Essig und Öl 3,
j, l



Die Angebote/Komponenten mit dem DGE-Logo  entsprechen dem „DGE-Qualitätsstandard für die Verpflegung in Kitas“ sowie dem „DGE-Qualitätsstandard für die Verpflegung in Schulen“ und wurden von der Deutschen Gesellschaft für Ernährung e. V. (DGE) als eine Menülinie zertifiziert.

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:

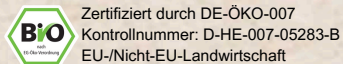
- | | | |
|---------------------------|---|--------------------------|
| a Glutenhaltiges Getreide | e enthält Erdnuss | h6 enthält Paranuss |
| a1 enthält Weizen | f enthält Soja | h7 enthält Pistazie |
| a2 enthält Roggen | g enthält Milch und Milcherzeugnisse (beinhaltet Laktose) | h8 enthält Macadamianuss |
| 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

EINE 100% BIOLINIE SOWIE GERICHTE MIT KONVENTIONELLEN ZUTATEN

Speiseplan 18.05.2026 - 22.05.2026

	Mo	Di	Mi	Do	Fr
Menü 1 	Vollkorn-Nudelaufbau mit Gemüse (Brokkoli, Paprika) mit Käsesauce a, a1, g			Raviolini Spinat a, a1 Spinatsahnesauce g Reibekäse g	Eier-Omelette 3, c, g Salzkartoffeln I Baked Beans
Menü 2 			Bio-Schupfnudeln a, a1, c, g Apfelmus Bio		
Menü 3 		Pizza Margherita 3, a, a1, g	Spaghetti Bio a, a1 Carbonara Sauce (Pute) 2, 3, a, a1, g, i Parmesan 2, c, g		
Dessert	Milchreis g Zimt und Zucker	Obst der Saison	Bananenquark g Schokosplitter 3, f 		Apfel-Streuselkuchen 8, a, a1
MENÜZUWEISUNG FEHLT				Snack Banane	Eieromelette 3, c, g Salzkartoffeln I



Die Angebote/Komponenten mit dem DGE-Logo  entsprechen dem „DGE-Qualitätsstandard für die Verpflegung in Kitas“ sowie dem „DGE-Qualitätsstandard für die Verpflegung in Schulen“ und wurden von der Deutschen Gesellschaft für Ernährung e. V. (DGE) als eine Menülinie zertifiziert.

Folgende deklarationspflichtige Zusatzstoffe sind in unseren Speisen enthalten:

- 1 mit Farbstoff
- 2 mit Konservierungsstoff
- 3 mit Antioxidationsmittel
- 4 mit Geschmacksverstärker
- 5 geschwefelt
- 6 geschwärzt
- 7 gewachst
- 8 mit Phosphat
- 9 mit Süßungsmittel
- 10 enthält eine Phenylalaninquelle

Folgende deklarationspflichtige Allergene sind laut Rezeptur in unseren Speisen enthalten:

- a Glutenhaltiges Getreide
- a1 enthält Weizen
- a2 enthält Roggen
- a3 enthält Gerste
- a4 enthält Hafer
- a5 enthält Dinkel
- a6 enthält Kamut
- b enthält Krebstiere
- c enthält Eier
- d enthält Fisch
- e enthält Erdnuss
- f enthält Soja
- g enthält Milch und Milcherzeugnisse (beinhaltet Laktose)
- h Schalenfrüchte / Nüsse
- h1 enthält Mandel
- h2 enthält Haselnuss
- h3 enthält Walnuss
- h4 enthält Kaschunuss
- 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

EINE 100% BIOLINIE SOWIE GERICHTE MIT KONVENTIONELLEN ZUTATEN

Speiseplan 25.05.2026 - 29.05.2026

	Mo	Di	Mi	Do	Fr
Menü 1 			Hähnchenbrustfilet natur Süßkartoffelpüree 1, 3, g, l Bohnengemüse aus grünen Bohnen mit Tomate i		
Menü 2 		Nudelsuppe mit Gemüse (Karotte, Sellerie, Lauch) Bio 3, a, a1, i Bauernbratscheibe Bio a, a1, a2	Gnocchi-Zucchini-Auflauf mit Gouda Bio a, a1, g	Spirelli Bio a, a1 Tomatensauce Bio Reibekäse Bio g	
Menü 3 		Hähnchenbrustfilet paniert a, a1, f, g, i, j Tomaten-Curry-Dip 1, 3, i, j Kartoffelecken 3, 5, l			Kaiserschmarrn a, a1, c, g Vanillesauce g Zimt und Zucker
Dessert		Obst der Saison	Beeren-Buttermilchdessert g	Schoko Donut 3, 8, a, a1, f, g	Obst der Saison
MENÜZUWEISUNG FEHLT			Hähnchenbrust Süßkartoffelpüree 1, 3, g, l		
Rohkost		Salat			

Zertifiziert durch DE-ÖKO-007
Kontrollnummer: D-HE-007-05283-B
EU-/Nicht-EU-Landwirtschaft



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 | 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 Angebote/Komponenten mit dem DGE-Logo entsprechen dem „DGE-Qualitätsstandard für die Verpflegung in Kitas“ sowie dem „DGE-Qualitätsstandard für die Verpflegung in Schulen“ und wurden von der Deutschen Gesellschaft für Ernährung e. V. (DGE) als eine Menülinie zertifiziert.

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


EINE 100% BIOLINIE SOWIE GERICHTE MIT KONVENTIONELLEN ZUTATEN

Joghurtdressing 3, c, g, j, l



Zertifiziert durch DE-ÖKO-007
Kontrollnummer: D-HE-007-05283-B
EU-/Nicht-EU-Landwirtschaft



Die Angebote/Komponenten mit dem DGE-Logo  entsprechen dem „DGE-Qualitätsstandard für die Verpflegung in Kitas“ sowie dem „DGE-Qualitätsstandard für die Verpflegung in Schulen“ und wurden von der Deutschen Gesellschaft für Ernährung e. V. (DGE) als eine Menülinie zertifiziert.

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

