

EINE 100% BIOLINIE SOWIE GERICHTE MIT KONVENTIONELLEN ZUTATEN

Speiseplan 31.08.2026 - 04.09.2026

	Mo	Di	Mi	Do	Fr
Rohkost	Karotten 	Salat Joghurtdressing 3, c, g, j, l	Gurkensalat Essig und Öl 3,j,l	Gurken 	Salat Himbeerdressing l
Menü 1 	Allgäuer Käsespätzle a, a1, c, g Erbsenrahmgemüse g	Ratatouille (Zucchini, Aubergine, Paprika) 2, 3, 5, i, l Reis Bio	Paniertes Lachsfilet a, a1, d Salzkartoffeln 5, l Rahmspinat g	Gerstenbolognese 3, a, a3, i Vollkornspaghetti Bio a, a1 Parmesan 2, c, g	Chili con Carne (Rind) 3 Reibekäse g Bauernbratscheibe Bio a, a1, a2
Menü 2 	Geflügelbällchen in Tomatensauce Bio a, a1, c Spaghetti Bio a, a1	Gemüse-Ravioli Bio (Tomate, Karotte, Pastinake) a, a1, f, j Käsesauce Bio g Reibekäse Bio g	Vegetarisches Curry (Paprika, Ananas) mit veggio Hähnchen (Soja Schnitzel) Bio f, g Basmatireis Bio	Gemüsemaultaschen Bio (Karotte, Spinat, Erbse, Brokkoli) a, a1, c, g, i Gemüsebrühe Bio Kartoffelsalat Bio 3, j	Gnocchi-Auflauf mit Erbsen und Käsesauce Bio a, a1, g
Menü 3 	Geflügelgyros Reis Bio Tzaziki g	Burger Brötchen 2, 3, a, a1, f, k Crunchy Chicken Burger Patty a, a1, a3, i Tomaten, Romana Ketchup Kartoffelecken 3, 5, l	Erdbeer-Joghurt-Sauce g Penne Bio a, a1 Weiße Schokoraspel f, g	Hackbällchen Rind f Paprikasauce 3, a, a1, a3, i Eierknöpfe a, a1, c	Gebackenes Seelachsfilet a, a1, d Kartoffelpüree 1, 3, 5, g, l Remoulade 9, c, g, j
Dessert	Beeren-Buttermilchdessert g	Mini Schokokreppel gefüllt a, a1, c, g	Obst der Saison 	Bio Erdbeerquark g 	Obst der Saison 



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



EINE 100% BIOLINIE SOWIE GERICHTE MIT KONVENTIONELLEN ZUTATEN

Speiseplan 07.09.2026 - 11.09.2026

	Mo	Di	Mi	Do	Fr
Rohkost	Paprika 	Salat Joghurtdressing 3, c, g, j, l	Cremiger Karottensalat g	Gurken 	Salat Himbeerdressing l
Menü 1 	Vollkorn-Nudelaufbau mit Gemüse (Brokkoli, Paprika) mit Käsesauce a, a1, g	Hackbällchen Vegan f CousCous Bio a, a1 Gemüse (Kichererbse, Paprika, Karotte) j Paprikadip 3, g	Seelachsfilet (natur) d Schnittlauchsauc g ZucchiniGemüse Salzkartoffeln 5, l	Raviolini Spinat a, a1 Spinatsahnesauce g Reibekäse g	Eier-Omelette 3, c, g Salzkartoffeln 5, l Baked Beans
Menü 2 	Hühnerfrikassee Bio g Möhrengemüse Bio g Reis Bio	Spirelli Bio a, a1 Brokkoli-Sahne-Sauce Bio g Reibekäse Bio g	Bio-Schupfnudeln a, a1, c, g Apfelmus Bio	Cremige Gemüsesuppe (Kartoffel, Karotte, Zucchini, Lauch) Bio 3, g, i Bauernbrotscheibe Bio a, a1, a2	Gemüse-Lasagne (Karotte, Kohlrabi, Zucchini) Bio 3,a,a1,g
Menü 3 	Fischfrikadelle (Seelachs) a, a1, d Kräuterquark g Kartoffelecken 3, 5, l	Pizza Margherita 3, a, a1, g	Spaghetti Bio a, a1 Carbonara Sauce (Pute) 2, 3, a, a1, g, i Parmesan 2, c, g	Geflügelfrikadelle 3, a, a1, c Bratensauce a, a1, a3 Reis Bio	Gnocchi in Tomatensauce i Reibekäse g
Dessert	Milchreis g Zimt und Zucker	Obst der Saison 	Bananenquark g Schokosplitter 3, f 	Obst der Saison 	Apfel-Streuselkuchen 8, a, a1



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



EINE 100% BIOLINIE SOWIE GERICHTE MIT KONVENTIONELLEN ZUTATEN

Speiseplan 14.09.2026 - 18.09.2026

	Mo	Di	Mi	Do	Fr
Rohkost	Gurken 	Salat Joghurtdressing 3, c, g, j, l	Tomatensalat 3	Salat Himbeerdressing l 	Karotten
Menü 1 	Vegetarischer Maultaschenauflauf überbacken mit Tomatensauce und Käse a, a1, c, g, i	Linsen-Gemüsecurry (Karotten, Sellerie, Brokkoli) i, j Reis Bio	Hähnchenbrustfilet natur Süßkartoffelpüree 1, 3, 5, g, l Grünen Bohnen mit Tomate i	Bio-Erbseneintopf 3, i Vollkornbrotscheibe Bio a, a2	Spinat-Lachs-Lasagne a, a1, d, g, i
Menü 2 	Hähnchenfrikadelle Bio 3, a, a1 Salzkartoffeln Bio 3 Erbsen-Möhrenrahmgemüse Bio g	Spirelli Bio a, a1 Tomatensauce Bio Reibekäse Bio g	Gnocchi-Zucchini-Auflauf mit Gouda Bio a, a1, g	Vegetarisches Gyros Bio f Reis Bio Knoblauch-Joghurtdip Bio g	Linsen-Hirse-Bällchen Bio a, a1, a4 Kräutersauce Bio g Spätzle Bio a, a1, c
Menü 3 	Gebackenes Seelachsfilet a, a1, d Kartoffelpüree 1, 3, 5, g, l Erbsenrahmgemüse g	Bratwurst (Geflügel) 3, g, i Salzkartoffeln 5, l Ketchup	Haschee (Rind) a, a1, a3 Rigatonelli Bio a, a1 Reibekäse g	Hähnchenbrustfilet paniert a, a1 Tomaten-Curry-Dip 1, 3, i, j Kartoffelecken 3, 5, l	Kaiserschmarrn a, a1, c, g Vanillesauce g Zimt und Zucker
Dessert	Vanillepudding g	Obst der Saison 	Pfirsich-Maracuja-Joghurt g	Schoko Donut 3, 8, a, a1, f, g	Obst der Saison 



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



EINE 100% BIOLINIE SOWIE GERICHTE MIT KONVENTIONELLEN ZUTATEN

Speiseplan 21.09.2026 - 25.09.2026

	Mo	Di	Mi	Do	Fr
Rohkost	Krautsalat 2, 3 	Gurken	Gurkensalat mit Schmand und Dill 2, 3, 5, c, g, i, j, l	Salat Honig-Vinaigrette 3, j, l 	Paprika
Menü 1 	Kartoffelknödel a, a1, c, g Champignonrahm g	Spirelli Bio a, a1 Linsenbolognese 3, i Parmesan 2, c, g	Burger Brötchen 2, 3, a, a1, f, k Lachspatty a, a1, d Romana Cocktailsauce c, g, j Kartoffelecken 3, 5, l	Kartoffelreibekuchen Kräuterquark g	Putengeschnetzeltes a, a1, i Möhrengemüse g Semmelknödel a, a1, c, g
Menü 2 	Hackbällchen Geflügel Bio a, a1, c Möhrengemüse Bio g Kartoffelpüree Bio 3, g Kräutersauce Bio g	Falafel Patty Bio a, a1 Bulgur Bio a, a1 Ratatouille Bio	Mexikanische Lasagne Veggie Bio a, a1, g, i, j	Allgäuer Käsespätzle Bio a, a1, c, g	Brokkolicremesuppe Bio g Bauernbrotzscheibe Bio a, a1, a2
Menü 3 	Hähnchenbrustfilet paniert a, a1, f, g, i, j Tomatensauce i Spirelli Bio a, a1	Pinsa Flammkuchen-Style mit Zwiebeln, Putenschinken und Käse 2, 3, a, a1, c, g	Hähnchenschenkel Reis Bio Erbsenrahmgemüse g	Geflügelmaultaschen a, a1, c, i Gemüsebrühe Kartoffelsalat 2, 4, i, j	Geflügelfleischkäse 2, 3, 8 Ketchup Kartoffelecken 3, 5, l
Dessert	Apfelmus mit Zimt 3	Obst der Saison 	Milchreis g Marillenkompott	Obst der Saison 	Zuckerbrezel 3, a, a1, c, g


 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

EINE 100% BIOLINIE SOWIE GERICHTE MIT KONVENTIONELLEN ZUTATEN

Speiseplan 28.09.2026 - 02.10.2026

	Mo	Di	Mi	Do	Fr
Rohkost	Karotten 	Salat Joghurtdressing 3, c, g, j, l	Chinakohl-Mais-Salat 3, c, g, j, l	Gurken 	Salat Himbeerdressing l
Menü 1 	Knuspertaler (Karotte, Spinat) a, a1, a3, a4, c, g Vollkornreis Bio Fairtrade Paprika-Zucchini-Curry-Sauce g, j	Hackbällchen Vegan f Salzkartoffeln 5, l Erbsenrahmgemüse g	Seelachsfilet (natur) d Ratatouille (Zucchini, Aubergine, Paprika) 2, 3, 5, i, l Salzkartoffeln 5, l	Butter Chicken a, a1, g, i, j Basmatireis Bio	Vegetarisches Frikassee mit Veggie Chicken Chunks (Sojaprotein) a, a1, c, f, g, j Leipziger Allerlei g Vollkornreis Bio Fairtrade
Menü 2 	Spaghetti Bio a, a1 Bolognese Sauce (Rind) Bio Reibekäse Bio g	Kartoffel-Zucchini-Auflauf mit Kürbiskernen Bio g	Spätzle-Auflauf mit Spinat Bio a, a1, c, g	Farfalle Bio a, a1 Gemüsebolognese mit Sonnenblumen-Hack Bio i, j Reibekäse Bio g	Bunte Gemüsesuppe (Karotten, Sellerie, Kohlrabi) Bauernbrotcheibe Bio a, a1, a2 Gemüsemaultaschen Bio 3, a, a1, c, g, i
Menü 3 	Curry-Bratwurst (Geflügel) 1, 3, 8, i, j Kartoffelecken 3, 5, l	Feta Börek Stick a, a1, c, g Tzaziki g Tomaten-Risoni a, a1, i	Pfannkuchen a, a1, c, g Apfelmus 3 Zimt und Zucker	Hähnchenbrustfilet natur Rahmsauce a, a1, a3 Eierknöpfe a, a1, c	Alaska Seelachs "Müllerin Art" a, a1, c, d Remoulade 9, c, g, j Kartoffelsalat 2, 4, i, j
Dessert	Erdbeer-Rhabarber-Joghurt 9, 10, g	Obst der Saison 	Bio Vanillejoghurt g 	Obst der Saison 	Schokopudding g


 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 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