

EINE 100% BIOLINIE SOWIE GERICHTE MIT KONVENTIONELLEN ZUTATEN

Speiseplan 01.09.2025 - 05.09.2025

	Mo	Di	Mi	Do	Fr
Rohkost	Bio-Möhren 	Paprika	Mais-Salat 3, l	Gurken 	Salat Joghurtdressing 3, c, g, j, l
Menü 1 	Raviolini Spinat a, a1 Spinatsahnesauce g Parmesan 2, c, g	Vegetarisches Frikassee mit Veggie Chicken Chunks (Erbsenprotein) g Leipziger Allerlei g Vollkornreis Bio		Eier gekocht 2, c Grüne Sauce c, g, j Salzkartoffeln l	Hähnchenbrustfilet paniert a, f, g, i, j Erbsenrahmgemüse g Eierknöpfe a, a1, c
Menü 2 	Rinderfrikadelle Bio a, a1 Reis Bio Brokkoli-Blumenkohl- Rahmgemüse Bio g	Bunte Gemüsesuppe (Karotten, Sellerie, Kohlrabi) Baguette Bio a, a1 Gemüsemaultaschen Bio 3, a, a1, c, i	Gnocchi-Auflauf mit Erbsen und Käsesauce Bio a, a1, g	Gemüsegulasch (Karotten, Brokkoli, Blumenkohl, Tomate) Bio g Bulgur Bio a, a1	Mexikanische Lasagne Veggie Bio a, a1, g, i, j
Menü 3 			Fladenbrot 1/6 a, a1, k Hähnchen Kebab Krautsalat 2, 3 Tzaziki g		
Dessert	Pfirsich-Maracuja-Joghurt g	Obst der Saison 	Golden Donut (mit Kristallzucker) 3, a, a1, f	Obst der Saison 	Erdbeerquark mit Schokosplitter 3, f, 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 08.09.2025 - 12.09.2025

	Mo	Di	Mi	Do	Fr
Rohkost	Gurken 	Paprika	Karotten-Apfel-Salat 3, l	Salat Himbeerdressing 3, 5, l 	Karotten
Menü 1 	Linsengemüse 3, l Spätzle a, a1, c	Vegetarischer Knuspertaler a, a1, a3, a4, c, g Basmatireis Bio Paprika-Zucchini-Curry- Sauce g, j	Seelachsfilet (natur) d Tomatensauce i Vollkornspirelli Bio a, a1		Kalbsrahmragout g Reis Bio
Menü 2 	Makkaroni-Hackfleisch Auflauf (Rind) Bio a, a1, g	Spirelli Bio a, a1 Brokkoli-Käse-Sauce Bio g Reibekäse Bio g	Kartoffelpüree Bio 3, g Möhrenrahmgemüse Bio g	Bio-Schupfnudeln a, a1, c, g Apfelmus Bio	Pfannkuchen Bio a, a1, c, g Blattspinat in Sahnesauce Bio g Reibekäse Bio g
Menü 3 				Würstchengulasch (Rind) in Tomatensauce 2, 3, i Reis Bio	
Dessert	Heidelbeerquark g 	Obst der Saison 	Grießpudding a, a1, g Zimt und Zucker	Obst der Saison 	Quarkbällchen 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 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 | | |

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 15.09.2025 - 19.09.2025

	Mo	Di	Mi	Do	Fr
Rohkost	Bio-Möhren 	Salat Joghurtdressing 3, c, g, j, l	Gurkensalat Essig und Öl 3, j, l	Gurken 	Salat Honig-Vinaigrette 3, j, l
Menü 1 	Schupfnudeln a, a1, c, i Rahmspinat g Eier gekocht 2, c			Gerstenbolognese 3, a, a3, i Vollkornspaghetti Bio a, a1 Parmesan 2, c, g	Chili con Carne (Rind) 3, i Reibekäse g Baguette Bio a, a1
Menü 2 	Hühnersuppe mit Gemüse (Sellerie, Karotte, Lauch) Bio 3, i Baguette Bio a, a1	Gemüse-Lasagne (Karotte, Kohlrabi, Zucchini) Bio 3, a, a1, g	Vegetarisches Curry (Paprika, Ananas) mit veggie Hähnchen (Erbsenprotein) Bio g Basmatireis Bio	Kartoffel-Kürbis-Gratin Bio 3, g	Spirelli Bio a, a1 Brokkoli-Sahne-Sauce Bio g Reibekäse Bio g
Menü 3 		Fischstäbchen a, a1, d Remoulade 9, c, g, j Kartoffelpüree g, l	Burger Brötchen 2, 3, a, a1, f, k Frikadelle für Hamburger j Gewürzgurken in Scheiben 1, 2, 9 Tomaten, Romana Ketchup-Mayo-Sauce c, j Kartoffelecken 3, 5, l		
Dessert	Bananenquark mit Schokosplitter 3, f, g 	Obst der Saison 	Mini Schokoreppel gefüllt a, a1, c, g	Buttermilchdessert mit Birne und Vanille g	Obst der Saison 

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

 ZERTIFIZIERTE NACHHALTIGE FISCHEREI
MSC
www.msc.org/de

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 |

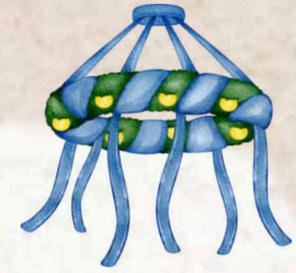
Folgende deklarationspflichtige Allergene sind laut Rezeptur in unseren Speisen enthalten:

- | | | |
|---------------------------|---|--------------------------|
| 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



Das Oktoberfest, auch bekannt als "Wiesn", ist das weltweit größte Volksfest und findet Ende September in München statt.



EINE 100% BIOLINIE SOWIE GERICHTE MIT KONVENTIONELLEN ZUTATEN

Speiseplan 22.09.2025 - 26.09.2025

	Mo	Di	Mi	Do	Fr
Rohkost	Krautsalat 2, 3 	Salat Honig-Vinaigrette 3, j, l	Gurkensalat Schmand Dill 2, 3, 5, c, g, i, j, l	Karotten 	Rettich-Salat 3, g, j, l
Menü 1 	Eier-Omelette 3, c, g Salzkartoffeln l Baked Beans	Vegane Nudeln mit Tomate-Basilikum-Füllung (Fagottini) a, a1 Tomatensauce i Parmesan 2, c, g		Champignonrahm g Möhrengemüse g Semmelknödel a, a1, c, g	Paniertes Lachsfilet a, a1, d Spinatsahnesauce g Spirelli Bio a, a1
Menü 2 		Kirsch-Crumble Bio a, a1, g	Allgäuer Käsespätzle Bio a, a1, c, g		Gemüsemautaschen Bio (Karotte, Spinat, Erbse, Brokkoli) a, a1, c Gemüsebrühe Bio Kartoffelsalat Bio 3, j
Menü 3 	Bratwurst (Geflügel) Bratensauce a, a1, a3 Kartoffelpüree g, l		Hähnchenschenkel Reis Bio Erbsenrahmgemüse g	Geflügelfleischkäse 2, 3, 8 Ketchup Kartoffelecken 3, 5, l	
Dessert	Zuckerbrezel 3, a, a1, c, g 	Obst der Saison 	Bio Vanillejoghurt g	Obst der Saison 	Milchreis g Marillenkompott

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

ZERTIFIZIERTE NACHHALTIGE FISCHEREI
MSC
www.msc.org/dc

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 29.09.2025 - 03.10.2025

	Mo	Di	Mi	Do	Fr
Rohkost	Gurken 	Salat Joghurtdressing 3, c, g, j, l			
Menü 1 	Vegetarischer Hack-Penne-Auflauf (Soja) mit Erbsen und Lauch Bio a, a1, f, g				
Menü 2 	Hühnerfrikassee Bio g Möhrengemüse Bio g Reis Bio	Nudelsuppe mit Gemüse (Karotte, Sellerie, Lauch) Bio 3, a, a1, i Baguette Bio a, a1			
Menü 3 	Geflügelfrikadelle a, a1, c, g, j Bratensauce a, a1, a3 Reis Bio				
Dessert	Schokopudding g Vanillesauce 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