


EINE 100% BIOLINIE SOWIE GERICHTE MIT KONVENTIONELLEN ZUTATEN

Speiseplan 05.01.2026 - 09.01.2026

	Mo	Di	Mi	Do	Fr
Rohkost	Gurken 	Salat Joghurtdressing 3, c, g, j, l	Mais-Salat 3, l	Karotten 	Salat Honig-Vinaigrette 3, j, l
Menü 1 	Vegane Nudeln mit Tomate-Basilikum-Füllung (Fagottini) a, a1 Tomatensauce i Parmesan 2, c, g	Erbsen-Spätzle-Auflauf mit Kräutersauce 3, a, a1, a4, c, f, g	Seelachsfilet (natur) d Tomatensauce i Vollkornspirelli Bio a, a1	Eier gekocht 2, c Kräuterquark g Salzkartoffeln i	Hähnchenbrustfilet paniert a, a1, f, g, i, j Erbsenrahmgemüse a, a4, f, g Kartoffelecken 3, 5, l
Menü 2 	Hähnchencurry (Kokos, Ananas, Paprika) Bio g Basmatireis Bio	Tomatencremesuppe mit Reiseinlage Bio 3, g, l Bauernbrotscibe Bio a, a1, a2	Gnocchi-Auflauf mit Gemüse (Tomatensauce, Karotte, Zucchini) Bio 3, a, a1, g	Spinat-Lasagne Bio a, a1, g	Spaghetti Bio a, a1 Brokkoli-Sahne-Sauce Bio g Reibekäse Bio g
Dessert	Heidelbeerjoghurt g	Obst der Saison 	Schokopudding g Vanillesauce g	Obst der Saison 	Golden Donut (mit Kristallzucker) 3, a, a1, f


 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 12.01.2026 - 16.01.2026

	Mo	Di	Mi	Do	Fr
Rohkost	Karotten 	Salat Honig-Vinaigrette 3, j, l	Karotten-Apfel-Salat 3, l	Salat Joghurtdressing 3, c, g, j, l 	Gurken
Menü 1 	Kartoffeltaschen mit Frischkäsefüllung a, a1, g Rosenkohl in Kräuterrahmsauce 3, a, a4, f	Kartoffel-Auflauf mit Linsenbolognese 3, a, a4, f, g, l		Türkische Linsensuppe l Fladenbrot 1/6 a, a1, k	Asia-Nudeln mit Gemüse (Karotte, Edamame, Paprika, Lauch) 2, a, a1, f, j
Menü 2 	Makkaroni-Hackfleisch Auflauf (Rind) Bio a, a1, g		Spirelli-Kürbis-Auflauf mit Kürbissahnesauce Bio 3, a, a1, g	Farfalle Bio a, a1 Gemüsebolognese mit Sonnenblumen-Hack Bio i, j Reibekäse Bio g	Gemüsegulasch (Karotten, Brokkoli, Blumenkohl, Tomate) Bio g Bulgur Bio a, a1
Menü 3 		Spaghetti Bio a, a1 Carbonara Sauce (Pute) 2, 3, 4, a, a1, a4, f, g, l Parmesan 2, c, g	Hähnchen-Nuggets a, a1, a3 Süß-Saurer Dip 2, 3, l Kartoffelecken 3, 5, l		
Dessert	Mango Joghurt g 	Obst der Saison 	Cookie Bio Kerniger Hafer a, a4, a5	Mandarinenquark 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 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.



Tolle Knolle - diese Woche dreht sich alles um den deutschen Klassiker: die Kartoffel.

EINE 100% BIOLINIE SOWIE GERICHTE MIT KONVENTIONELLEN ZUTATEN

Speiseplan 19.01.2026 - 23.01.2026

	Mo	Di	Mi	Do	Fr
Rohkost	Karotten 	Gurkensalat Essig und Öl 3, j	Salat Kartoffeldressing 3, j, 	Gurken 	Salat Honig-Vinaigrette 3, j, l
Menü 1 	Winterliches Ratatouille (Kohlrabi, Süßkartoffel und Pastinake) a, a4, f, g Reis Bio 	Schupfnudeln a, a1, c, i Rahmspinat a, a4, f, g Eier gekocht 2, c 	Paniertes Lachsfilet a, a1, d Kartoffelpüree g, l Erbsenrahmgemüse a, a4, f, g 	Chili con Carne (Rind) 3 Reibekäse g Reis Bio	
Menü 2 	Gnocchi-Bolognese-Auflauf (Rind) Bio a, a1, g 		Gemüse-Lasagne (Karotte, Kohlrabi, Zucchini) Bio 3, a, a1, g	Kartoffel-Kürbis-Gratin Bio 3, g 	Kartoffelsuppe Bio g Bauernbratsche Bio a, a1, a2 
Menü 3 		Fischstäbchen a, a1, d Remoulade 9, c, g, j Kartoffelsalat 2, 4, i, j 			Burger Brötchen 2, 3, a, a1, f, k Crunchy Chicken Burger Patty a, a1, a3, i Tomaten, Romana Ketchup Kartoffelecken 3, 5, i 
Dessert	Buttermilchdessert mit Birne und Vanille g	Mini Schokoreppel gefüllt a, a1, c, g	Obst der Saison 	Bananenquark g Schokosplitter 3, f 	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 26.01.2026 - 30.01.2026

	Mo	Di	Mi	Do	Fr
Rohkost	Karotten 	Salat Joghurtdressing 3, c, g, j, l	Cremiger Karottensalat g	Gurken 	Salat Honig-Vinaigrette 3, j, l
Menü 1 	Eier-Omelette 3, c, g Salzkartoffeln l Baked Beans	Hackbällchen Vegan r CousCous Bio a, a1 Gemüse (Kichererbse, Paprika, Karotte) j Paprikadip 3, g		Raviolini Spinat a, a1 Spinatsahnesauce a, a4, f, g Reibekäse g	Erbseneintopf (Bio) mit Rindswurstscheiben 2, 3, i Vollkornbratscheibe Bio a, a2
Menü 2 		Bunter Gemüseeintopf (Kartoffel, Karotte, Zucchini, Lauch) Bio 3, i Bauernbratscheibe Bio a, a1, a2	Käse-Makkaroni Bio a, a1, g Erbsengemüse Bio g	Brokkoli-Blumenkohl- Rahmgemüse Bio g Spätzle Bio a, a1, c	Semmelknödel Bio a, a1, c Veggie Geschnetzeltes (Erbsenprotein) Züricher Art (Champignons) Bio g
Menü 3 	Hähnchenschenkel Reis Bio Ketchup		Pizza Mediterrane Salami (Geflügel) mit Paprika und Zucchini 1; 2, 3, 9, a, a1, g, j		
Dessert	Milchreis g Zimt und Zucker	Obst der Saison 	Bio Vanillejoghurt g 	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