

EINE 100% BIOLINIE SOWIE GERICHTE MIT KONVENTIONELLEN ZUTATEN

Menu 05.01.2026 - 09.01.2026

	Mon	Tue	Wed	Thu	Fri
Starter	Cucumbers 	Salad with Yogurt dressing 3, c, g, j, l	Corn salad 3, l	Carrots 	Salad with Honey vinaigrette 3, j, l
Menu 1 	Vegan pasta filled with tomato and basil (fagottini) a, a1 Tomato sauce i Parmesan 2, c, g	Spätzle casserole with peas and creamy herb sauce 3, a, a1, a4, c, f, g	Pollack fillet (natural) d Tomato sauce i Organic wholemeal spirelli a, a1	Boiled eggs 2, c Herb curd g Boiled potatoes l	Breaded chicken breast a, a1, f, g, i, j Peas in creamy sauce a, a4, f, g Potato wedges 3, 5, l
Menu 2 <u>100% Bio</u>	Organic chicken curry (Coconut, pineapple, bell pepper) g Organic basmati rice	Organic creamy tomato soup with rice 3, g, i Organic farmhouse bread a, a1, a2	Organic gnocchi casserole with vegetables (tomato sauce, carrots, zucchini) 3, a, a1, g	Organic spinach lasagna a, a1, g	Organic spaghetti a, a1 Organic creamy broccoli sauce g Organic grated cheese g
Dessert	Blueberry yogurt g	Seasonal fruit 	Chocolate pudding g Vanilla sauce g	Seasonal fruits 	Golden Donut (with sugar) 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   |
| a1 enthält Weizen         | f enthält Soja  |
| a2 enthält Roggen         | g enthält Milch und Milcherzeugnisse<br>(enthaltet Laktose) |
| a3 enthält Gerste         | h Schalenfrüchte / Nüsse                                    |
| a4 enthält Hafer          | h1 enthält Mandel   |
| a5 enthält Dinkel         | h2 enthält Haselnuss  |
| a6 enthält Kamm           | h3 enthält Walnuss  |
| b enthält Krebstiere      | h4 enthält Kaschunuss                                       |
| c enthält Eier            | h5 enthält Pekannuss  |
| d enthält Fisch           |   |
- Besonderer Spuren-Hinweis:** Kreuzkontaminationen bei einzelnen Zutaten sowie technologisch unvermeidbare Verunreinigungen bei einzelnen Produkten können nicht ausgeschlossen werden



## EINE 100% BIOLINIEN SOWIE GERICHTE MIT KONVENTIONELLEN ZUTATEN

Menu 12.01.2026 - 16.01.2026

	Mon	Tue	Wed	Thu	Fri
Starter	Carrots 	Salad with honey vinaigrette 3, j, l	Carrot and apple salad 3, l	Salad with yogurt dressing 3, c, g, j, l 	Cucumbers

Menu 1



Hash browns filled with cream cheese a, a1, g  
Brussel sprouts in creamy herb sauce 3, a, a4, f

Potato casserole with lentil bolognese 3, a, a4, f, g, i

Salad with yogurt dressing 3, c, g, j, l

Organic asian noodles with vegetables (carrot, edamame, bell pepper, leek) 2, a, a1, f, j

Menu 2



Organic maccaroni and minced meat casserole (beef) a, a1, g

Organic spirelli and pumpkin casserole with pumpkin cream sauce 3, a, a1, g

Organic farfalle a, a1  
Organic vegetable bolognese with sunflower mince i, j  
Organic grated cheese g

Organic vegetable goulash (carrot, broccoli, cauliflower, tomato) g  
Organic bulgur a, a1

Menu 3



Organic spaghetti a, a1  
Carbonara sauce (turkey) 2, 3, 4, a, a1, a4, f, g, i  
Parmesan 2, c, g

Chicken nuggets a, a1, a3  
Sweet and sour dip 2, 3, i  
Potato wedges 3, 5, i

Dessert

Mango yogurt g

Seasonal fruit

Organic oats cookie a, a4, a5

Tangerine curd g

Seasonal fruit



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
- 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



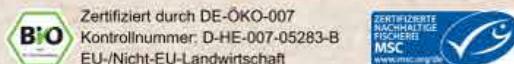


EINE 100% BIOLINIE SOWIE GERICHTE MIT KONVENTIONELLEN ZUTATEN

Menu 19.01.2026 - 23.01.2026

Amazing tuber – this week, everything revolves around the German classic: the potato.

	Mon	Tue	Wed	Thu	Fri
Starter	Carrots	Cucumber salad with vinnegar and oil 3, j, l	Salad with potato dressing 3, j, l	Cucumbers	Salad with honey vinaigrette 3, j, l
Menu 1	Winter ratatouille (kohlrabi, sweet potato and parsnip) a, a4, f, g Organic rice	"Schupfnudeln" (potato dumplings) a, a1, c, i Creamy spinach a, a4, f, g Boiled eggs 2, c	Breaded salmon filet a, a1, d Mashed potatoes g, i Peas in a creamy sauce a, a4, f, g	Chili con carne (beef) 3 Grated cheese g Organic rice	
Menu 2	Organic gnocchi and bolognese casserole (beef) a, a1, g		Organic vegetable lasagna (carrots, kohlrabi, zucchini) 3, a, a1, g	Organic potato and pumpkin gratin 3, g	Organic potato soup g Organic farmhouse bread a, a1, a2
Menu 3		Fish sticks a, a1, d Remoulade 9, c, g, j Potato salad 2, 4, i			Burger bun 2, 3, a, a1, f, k Crunchy chicken burger patty a, a1, a3, i Tomatoes, Lettuce Ketchup Potato wedges 3, 5, l
Dessert	Butter milk dessert with peas and vanilla g	Mini chocolate filled donut a, a1, c, g	Seasonal fruit	Banana curd g Chocolate splinter 3, f	Seasonal fruit



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  |
| a1 enthält Weizen         | f enthält Soja   |
| a2 enthält Roggen         | g enthält Milch und Milcherzeugnisse<br>(beinhaltet Laktose) |
| a3 enthält Gerste         | h Schalenfrüchte / Nüsse                                     |
| a4 enthält Hafer          | h1 enthält Mandel  |
| a5 enthält Dinkel         | h2 enthält Haselnuss   |
| a6 enthält Kamut          | h3 enthält Walnuss   |
| b enthält Krebstiere      | h4 enthält Kaschunuss  |
| c enthält Eier            | h5 enthält Pekannuss   |
| 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

Menu 26.01.2026 - 30.01.2026

	Mon	Tue	Wed	Thu	Fri
Starter	Carrots 	Salad with yogurt dressing 3, c, g, j, l	Creamy carrot salad g	Cucumbers 	Salad with Honey vinaigrette 3, j, l
Menu 1 	Omelette 3, c, g Boiled potatoes i Baked Beans	Vegan meatballs f Organic Couscous a, a1 Vegetables (chickpeas, bell pepper, carrot) j Bell pepper dip 3, g		Raviolini with spinach a, a1 Creamy spinach sauce a, a4, f, g Grated cheese g	Organic pea stew with slices of beef sausage 2, 3, i Slice of organic wholemeal bread a, a2
Menu 2 		Colorful vegetable stew (potato, carrot, zucchini, leek) 3, i Organic farmhouse bread a, a1, a2	Organic maccaroni and cheese a, a1, g Organic pea vegetables g	Organic creamy broccoli and cauliflower vegetables g Organic spätzle a, a1, c	Organic bread dumplings a, a1, c Organic vegan sliced beef (pea protein) Zurich style (mushrooms) g
Menu 3 	Chicken thighs Organic rice Ketchup		Pizza mediteranean salami (poultry) with bell pepper and zucchini 1, 2, 3, 9, a, a1, g, j		
Dessert	Rice pudding g Cinnamon and sugar	Seasonal fruit 	Organic vanilla yogurt g 	Seasonal fruit 	Apple crumble cake 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   |
| a1 enthält Weizen         | f enthält Soja  |
| a2 enthält Roggen         | g enthält Milch und Milcherzeugnisse (beinhaltet Laktose) |
| a3 enthält Gerste         | h Schalenfrüchte / Nüsse                                  |
| a4 enthält Hafer          | h1 enthält Mandel   |
| a5 enthält Dinkel         | h2 enthält Haselnuss                                      |
| a6 enthält Kamut          | h3 enthält Walnuss  |
| b enthält Krebstiere      | h4 enthält Kaschunuss                                     |
| c enthält Eier            | h5 enthält Pekannuss                                      |
| d enthält Fisch           |   |
- Besonderer Spuren-Hinweis:** Kreuzkontaminationen bei einzelnen Zutaten sowie technologisch unvermeidbare Verunreinigungen bei einzelnen Produkten können nicht ausgeschlossen werden

