

Der Superbowl ist das Endspiel der größten amerikanischen Sportliga, der NFL. Neben Football darf leckeres Essen nicht fehlen. In Vorfreude auf diesen Abend servieren wir euch amerikanisch inspiriertes Essen.



EINE 100% BIOLINIE SOWIE GERICHTE MIT KONVENTIONELLEN ZUTATEN

Speiseplan 02.02.2026 - 06.02.2026

	Mo	Di	Mi	Do	Fr
Rohkost	Gurken 	Salat Joghurtdressing 3, c, g, j, l	Karotten	Salat Honig-Vinaigrette 3, j, l 	Cremiger Farmer Salat (Weißkraut, Karotte) 2, 3, a, a1, c, i, l
Menü 1 	Vegetarischer Maultaschenaufbau überbacken mit Tomatensauce und Käse a, a1, c, g, i	Hähnchenbrustfilet natur Süßkartoffelpüree g, l Bohnengemüse aus grünen Bohnen mit Tomate l	Spinat-Lachs-Lasagne a, a1, a4, d, f, g		
Menü 2 	Hühnerfrikassee Bio g Möhrengemüse Bio g Reis Bio	Nudelsuppe mit Gemüse (Karotte, Sellerie, Lauch) Bio 3, a, a1, i Bauernbrotstange Bio a, a1, a2	Gnocchi-Zucchini-Auflauf mit Gouda Bio a, a1, g	Spirelli Bio a, a1 Tomatensauce Bio Reibekäse Bio g	Linsen-Hirse-Bällchen Bio a, a1, a4 Kräutersauce Bio g Spätzle Bio a, a1, c
Menü 3 		Bratwurst (Geflügel) 3, g, l Bratensauce a, a1, a3 Rotkohl Salzkartoffeln l			Hot Dog Brötchen 3, a, a1 Putenwürstchen 2, 3, 8, j Ketchup Mayo c, j Gewürzgurken 1, 2, 9 Röstzwiebeln a, a1 Kartoffelecken 3, 5, l
Dessert	Obst der Saison 	Obst der Saison 	Ananasquark Bio g 	Obst der Saison 	Obst der Saison

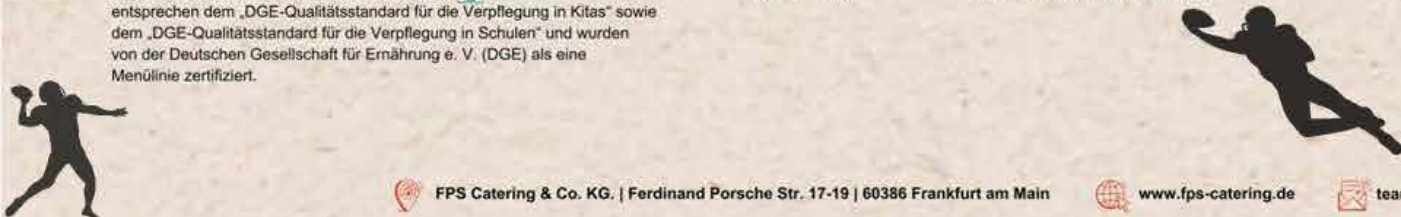


Die Angebote/Komponenten mit dem DGE-Logo entsprechen dem „DGE-Qualitätsstandard für die Verpflegung in Kitas“ sowie dem „DGE-Qualitätsstandard für die Verpflegung in Schulen“ und wurden von der Deutschen Gesellschaft für Ernährung e. V. (DGE) als eine Menülinie zertifiziert.

- 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 Milchzeugnisse (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 09.02.2026 - 13.02.2026

	Mo	Di	Mi	Do	Fr
Rohkost	Karotten 	Gurken	Tomatensalat 3	Salat Honig-Vinaigrette 3, j, l 	Karotten
Menü 1 	Gnocchi-Auflauf mit Gemüse (Tomatensauce, Karotte, Kohlrabi) Bio 3, a, a1, g	Hackbällchen Vegan f Vollkornreis Bio Erbsenrahmgemüse a, a4, f, g			Geflügelfrikadelle 3, a, a1, c Eierknöpfe a, a1, c Kohlrabi in Kräuterrahmsauce 3, a, a4, f
Menü 2 	Königsberger Klopse (Geflügel) in Sauce Bio a, a1, c, g Möhrengemüse Bio g Reis Bio	Kürbiscremesuppe Bio 3, g Bauernbrotstcheibe Bio a, a1, a2	Mexikanische Lasagne Veggie Bio a, a1, g, i, j	Gemüsemaultaschen Bio (Karotte, Spinat, Erbse, Brokkoli) a, a1, c, g, i Gemüsebrühe Bio Kartoffelsalat Bio 3, j	Gemüsegulasch (Karotten, Brokkoli, Blumenkohl, Tomate) Bio g Reis Bio
Menü 3 			Cevapcici (Geflügel) a, a1 Tzaziki g Reis Bio	Pizza Margherita 3, a, a1, g	
Dessert	Obst der Saison 	Obst der Saison 	Heidelbeerjoghurt g	Obst der Saison 	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 16.02.2026 - 20.02.2026

	Mo	Di	Mi	Do	Fr
Rohkost	Karotten 	Salat Joghurtdressing 3, c, g, j, l	Chinakohl-Mais-Salat 3, c, g, j, l	Gurken 	Salat Honig-Vinaigrette 3, j, l
Menü 1 	Knuspertaler (Karotte, Spinat) a, a1, a3, a4, c, g Basmatireis Bio Kürbis-Bananen-Currysauce a, a4, f, g, j	Vollkorn-Nudelaufguss mit Gemüse (Brokkoli, Paprika) mit Käsesauce a, a1, a4, f, g	Seelachsfilet (natur) d Ratatouille (Zucchini, Aubergine, Paprika) 2, 3, 5, i, l Salzkartoffeln l	Butter Chicken 4, a, a1, a4, f, g, i, j Basmatireis Bio	Vegetarischer Hack-Penne-Auflauf (Soja) mit Erbsen und Lauch Bio a, a1, a4, f, g
Menü 2 	Spaghetti Bio a, a1 Bolognese Sauce (Rind) Bio Reibekäse Bio g	Chili sin Carne Bio Saure Sahne Bio g Bauernbrotstange Bio a, a1, a2	Schupfnudelpfanne mit Lauch und Möhren Bio 3, a, a1, c, g	Farfalle Bio a, a1 Gerstenbolognese Bio a, a3 Reibekäse Bio g	
Menü 3 					Fischnuggets vom Seelachs 8, a, a1, d, g Remoulade 9, c, g, j Kartoffelsalat 2, 4, i, j
Dessert	Mango Joghurt g 	Obst der Saison 	Bio Vanillejoghurt g 	Obst der Saison 	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 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.

EINE 100% BIOLINIE SOWIE GERICHTE MIT KONVENTIONELLEN ZUTATEN

Speiseplan 23.02.2026 - 27.02.2026

	Mo	Di	Mi	Do	Fr
Rohkost	Gurken 	Salat Joghurtdressing 3, c, g, j, l	cremiger Farmer Salat (Weißkraut, Karotte) 2, 3, a, a1, c, l, f	Salat Honig-Vinaigrette 3, j, l 	Karotten
Menü 1 	Eier-Omelette 3, c, g Salzkartoffeln l Rahmspinat a, a4, f, g	Vegetarisches Gulasch (Erbsenprotein) Penne Bio a, a1	Hackbällchen Geflügel a, a1, c, g, j Brokkoli-Käse-Sauce a, a4, f, g Vollkornspirelli Bio a, a1	Überbackene Cannellotti mit Spinat-Ricotta-Füllung vegetar. Bolognese (Soja) und Bechamelsauce 3, a, a1, a4, f, g, i	
Menü 2 	Hähnchenfrikadelle Bio 3, a, a1 Reis Bio Lauchrahmgemüse Bio g	Kartoffelpüree Bio 3, g Möhrenrahmgemüse Bio g	Falaffel Bio a, a1 CousCous Bio a, a1 Gemüse (Paprika, Karotte, Tomate) Bio 3 Joghurt-Dip Bio g	Penne Bio a, a1 Tomatensauce Bio Reibekäse Bio g	
Menü 3 				Fladenbrot 1/6 a, a1, k Hähnchen Kebab Krautsalat 2, 3 Tzaziki g	Vegetar. Frühlingsrolle a, a1, c, g, i Parboiled Basmatireis Asiatisches Gemüse (Karotte, Bambus, Sojasprossen) 2, a, a1, f
Dessert	Buttermilchdessert mit Orange und Limette g	Obst der Saison 	Erdbeerquark g Schokosplitter 3, f 	Obst der Saison 	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