

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.

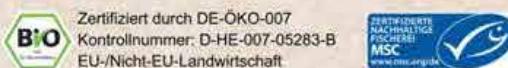


EINE 100% BIOLINIE SOWIE GERICHTE MIT KONVENTIONELLEN ZUTATEN



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 Maultaschenauflauf überbacken mit Tomatensauce und Käse a, a1, c, g, i		Hähnchenbrustfilet natur Süßkartoffelpüree g, l Bohnengemüse aus grünen Bohnen mit Tomate		Spinat-Lachs-Lasagne a, a1, a4, d, f, g
Menü 2 	Hühnerfrikassee Bio g Möhren gemüse Bio g Reis Bio	Nudelsuppe mit Gemüse (Karotte, Sellerie, Lauch) Bio 3, a, a1, i Bauernbrotscheibe 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, i Bratensauce a, a1, a3 Rotkohl Salzkartoffeln			Hot Dog Brötchen 3, a, a1 Putenwürstchen 2, 3, 8, j Ketchup Mayo c, j Gewürzgurken 1, 2, 9 Rösti zwiebeln a, a1 Kartoffelecken 3, 5, i
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 geschwärtzt
- 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 Gewebezellkonservierungsmittel
- 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% BIOLINI 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 (Tomatensoße, Karotte, Kohlrabi) Bio 3, a, a1, g	Hackbällchen Vegan f Vollkornreis Bio Erbsenrahmgemüse a, a4, f, g			Geflügelfrikadelle 3, a, a1, c Eierknöpfle 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 Bauernbrot Scheibe 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 	Obst der Saison 	Obst der Saison 	Cevapcici (Geflügel) a, a1 Tzatziki g Reis Bio	Pizza Margherita 3, a, a1, g	Obst der Saison
Dessert			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 | h8 enthält Macadamianuss |
| a3 enthält Gerste | (beinhaltet Laktose) | i enthält Sellerie |
| a4 enthält Hafer | h Schalenfrüchte / Nüsse | j enthält Senf |
| a5 enthält Dinkel | h1 enthält Mandel | k enthält Sesam |
| a6 enthält Kamut | h2 enthält Haselnuss | l enthält Schwefeldioxid |
| b enthält Krebstiere | h3 enthält Walnuss | m enthält Lupine |
| c enthält Eier | h4 enthält Kaschunuss | n enthält Weichtiere |
| d enthält Fisch | h5 enthält Pekannuss | |
- 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-Nudelauflauf mit Gemüse (Brokkoli, Paprika) mit Käsesauce a, a1, a4, f, g	Seelachsfilet (natur) d Ratatouille (Zucchini, Aubergine, Paprika) 2, 3, 5, i, l Salzkartoffeln i	Butter Chicken 4, a, a1, a4, f, g, i, l Basmatireis Bio	Vegetarischer Hack-Penne-Auflauf (Soja) mit Erbsen und Lauch Bio a, a1, a4, f, g
Menü 2 <u>100% Bio</u>	Spaghetti Bio a, a1 Bolognese Sauce (Rind) Bio Reibekäse Bio g	Chili sin Carne Bio Saure Sahne Bio g Bauernbrotscheibe 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, l
Dessert	Mango Joghurt g 	Obst der Saison 	Bio Vanillejoghurt g 	Obst der Saison 	Obst der Saison

Zertifiziert durch DE-OKO-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 |
| a3 enthält Gerste | (beinhaltet Laktose) |
| a4 enthält Hafer | h Schalenfrüchte / Nüsse |
| a5 enthält Dinkel | h1 enthält Mandel |
| a6 enthält Kamut | h2 enthält Haselnuss |
| b enthält Krebstiere | h3 enthält Walnuss |
| c enthält Eier | h4 enthält Kaschunuss |
| d enthält Fisch | h5 enthält Pekannuss |
- 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, i, l	Salat Honig-Vinaigrette 3, j, l 	Karotten
Menü 1 	Eier-Omelette 3, c, g Salzkartoffeln I 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 Tzatziki 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 Konservierungssstoff
- 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 | h8 enthält Macadamianuss |
| a3 enthält Gerste | (beinhaltet Laktose) | i enthält Sellerie |
| a4 enthält Hafer | h Schalenfrüchte / Nüsse | j enthält Senf |
| a5 enthält Dinkel | h1 enthält Mandel | k enthält Sesam |
| a6 enthält Kamut | h2 enthält Haselnuss | l enthält Schweißfeldoxid |
| b enthält Krebstiere | h3 enthält Walnuss | m enthält Lupine |
| c enthält Eier | h4 enthält Kaschunuss | n enthält Weichtiere |
| d enthält Fisch | h5 enthält Pekannuss | |
- Besonderer Spuren-Hinweis:** Kreuzkontaminationen bei einzelnen Zutaten sowie technologisch unvermeidbare Verunreinigungen bei einzelnen Produkten können nicht ausgeschlossen werden

