

EINE 100% BIOLINIE SOWIE GERICHTE MIT KONVENTIONELLEN ZUTATEN

Speiseplan 30.03.2026 - 03.04.2026

	Mo	Di	Mi	Do	Fr
Rohkost	Gurken 	Salat Joghurtdressing 3, c, g, j, l	Krautsalat 2, 3	Salat Himbeerdressing l 	Karfreitag
Menü 1 	Vegetarischer Maultaschenauf überbacken mit Tomatensauce und Käse a, a1, c, g, i		Hähnchenbrustfilet natur Süßkartoffelpüree 1, 3, g, l Bohngemüse aus grünen Bohnen mit Tomate i	Gebackenes Seelachsfilet a, a1, d Kartoffelpüree 1, 3, g, l Erbsenrahmgemüse g	Karfreitag
Menü 2 	Hühnerfrikassee Bio g Möhrengemüse 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	Karfreitag
Menü 3 		Hähnchenbrustfilet paniert a, a1, f, g, i, j Tomaten-Curry-Dip 1, 3, i, j Kartoffelecken 3, 5, l			Karfreitag
Dessert	Obst der Saison 	Obst der Saison 	Ananasquark Bio g 	Obst der Saison 	Karfreitag



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 06.04.2026 - 10.04.2026

	Mo	Di	Mi	Do	Fr
Rohkost	Ostermontag	Gurken 	Tomatensalat 3	Salat Honig-Vinaigrette 3, j, l 	Karotten
Menü 1 	Ostermontag	Spirelli Bio a, a1 Linsenbolognese püriert 3, i Parmesan 2, c, g		Vegetarisches Frikassee mit Veggie Chicken Chunks (Erbсенprotein) g Leipziger Allerlei g Vollkornreis Bio	Putengeschnetzeltes 4, a, a1, i Möhrengemüse g Semmelknödel a, a1, c, g
Menü 2 	Ostermontag	Falafel Patty Bio a, a1 Bulgur Bio a, a1 Ratatouille Bio	Mexikanische Lasagne Veggie Bio a, a1, g, i, j		Brokkolicremesuppe Bio g Bauernbrot-scheibe Bio a, a1, a2
Menü 3 	Ostermontag		Cevapcici (Geflügel) a, a1 Tzaziki g Reis Bio	Pinsa Flammkuchen-Style mit Zwiebeln, Putenschinken und Käse 2, 3, a, a1, c, g	
Dessert	Ostermontag	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 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



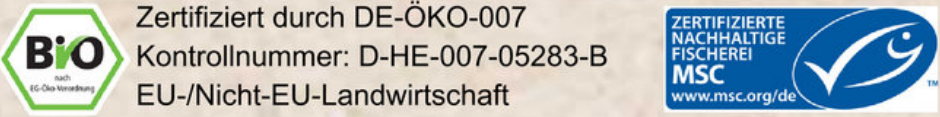
Diese Woche nehmen wir euch mit auf eine kulinarische Reise rund um den Globus: Entdeckt bekannte Klassiker und spannende neue Gerichte aus verschiedenen Ländern!



EINE 100% BIOLINIE SOWIE GERICHTE MIT KONVENTIONELLEN ZUTATEN

Speiseplan 13.04.2026 - 17.04.2026

	Mo	Di	Mi	Do	Fr
Rohkost	Karotten 	Salat Joghurtdressing 3, c, g, j, l	Coleslaw 3, c, g, j, l 	Gurken 	Salat Himbeerdressing l
Menü 1 	Hackbällchen Vegan f Salzkartoffeln l Erbsenrahmgemüse g 	Marrokanische Harira (Kichererbsensuppe) i Fladenbrot 1/6 a, a1, k 			Vegetarischer Hack-Penne- Auflauf (Soja) mit Erbsen und Lauch Bio a, a1, f, g
Menü 2 	Spaghetti Bio a, a1 Bolognese Sauce (Rind) Bio Reibekäse Bio g 		Minestrone mit Reis Bio 3, i Bauernbrotzscheibe Bio a, a1, a2 	Farfalle Bio a, a1 Gemüsebolognese mit Sonnenblumen-Hack Bio i, j Reibekäse Bio g	Bunte Gemüsesuppe (Karotten, Sellerie, Kohlrabi) Bauernbrotzscheibe Bio a, a1, a2 Gemüsemaultaschen Bio 3, a, a1, c, g, i
Menü 3 		Feta Börek Stick a, a1, c, g Tzaziki g Tomaten-Risoni a, a1, i 	Teriyaki-Hähnchen mit Brokkoli 2, 5, a, a1, f Reis Bio 	Hachis Parmentier (französischer Kartoffel- Hackfleischauflauf mit Rind) 1, 3, a, a1, a3, g, l 	
Dessert	Griechischer Joghurt mit Honig g 	Obst der Saison 	Obst der Saison 	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	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 20.04.2026 - 24.04.2026

	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 Himbeerdressing l 	Karotten
Menü 1 	Eier-Omelette 3, c, g Salzkartoffeln l Rahmspinat g	Paniertes Lachsfilet a, a1, d Reis Bio Erbsenrahmgemüse g	Überbackene Cannellotti mit Spinat-Ricotta-Füllung vegetarischer Bolognese (Soja) und Bechamelsauce 3, a, a1, f, g, i	Vegetarisches Gulasch (Erbsenprotein) Spätzle a, a1, c	Hackbällchen Geflügel a, a1, c, g, j Brokkoli-Käse-Sauce püriert g Vollkornspirelli Bio a, a1
Menü 2 		Kartoffelpüree Bio 3, g Möhrengemüse Bio g Helle Sauce Bio a, a1, g		Rigatonelli Bio a, a1 Tomatensauce Bio Reibekäse Bio g	Blumenkohl-Kartoffel-Auflauf Bio g
Menü 3 	Hähnchenschenkel Reis Bio Ketchup		Gebackenes Seelachsfilet a, a1, d Salzkartoffeln l Limonenschmand g		
Dessert	Erdbeer-Rhabarber-Joghurt 9, 10, 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



EINE 100% BIOLINIE SOWIE GERICHTE MIT KONVENTIONELLEN ZUTATEN

Speiseplan 27.04.2026 - 01.05.2026

	Mo	Di	Mi	Do	Fr
Rohkost	Gurken 	Salat Joghurtdressing 3, c, g, j, l	Mais-Salat 3, l	Karotten 	Tag der Arbeit
Menü 1 	Ei gekocht 2, c Grüne Sauce c, g, j Salzkartoffeln l		Seelachsfilet (natur) d Tomatensauce i Vollkornspirelli Bio a, a1	Fladenbrot 1/6 a, a1, k Vegetarisches Kebab Krautsalat 2, 3 Tomaten Tzaziki g	Tag der Arbeit
Menü 2 	Hähnchencurry (Kokos, Ananas, Paprika) Bio g Basmatireis Bio	Chili sin Carne Bio Saure Sahne Bio g Bauernbrotsccheibe Bio a, a1, a2	Gnocchi-Auflauf mit Gemüse (Tomatensauce, Karotte, Kohlrabi) Bio 3, a, a1, g	Spinat-Lasagne Bio a, a1, g	Tag der Arbeit
Menü 3 		Hähnchenbrust Piccata Art a, a1, c, g Spirelli Bio a, a1 Paprikasauce 3, a, a1, a3, i			Tag der Arbeit
Dessert	Heidelbeerjoghurt g	Obst der Saison 	Bananenquark Bio g 	Obst der Saison 	Tag der Arbeit



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

