

EINE 100% BIOLINIE SOWIE GERICHTE MIT KONVENTIONELLEN ZUTATEN

Menu 30.03.2026 - 03.04.2026

	Mon	Tue	Wed	Thu	Fri
Starter	Cucumbers 	Salad with yogurt dressing 3, c, g, j, l	Cabbage salad 2, 3	Salad with raspberry dressing l 	Good Friday
Menu 1 	Vegetarian "Maultaschen" casserole baked with tomato sauce and cheese a, a1, c, g, i		Natural chicken breast filet Sweet potato puree 1, 3, g, l Green bean vegetables with tomato i	Baked pollock filet a, a1, d Mashed potatoes 1, 3, g, l Peas in creamy sauce g	Good Friday
Menu 2 	Organic chicken fricassee g Organic carrot vegetables g Organic rice	Organic noodle soup with vegetables (carrots, celery, leek) 3, a, a1, i Bauernbrotscibe Bio a, a1, a2	Organic gnocchi and zucchini casserole with gouda a, a1, g	Organic spirelli a, a1 Organic tomato sauce Organic grated cheese g	Good Friday
Menu 3 		Breaded chicken breast filet a, a1, f, g, i, j Tomato and curry dip 1, 3, i, j Potato wedges 3, 5, l			Good Friday
Dessert	Seasonal fruit 	Seasonal fruit 	Organic pineapple curd g 	Seasonal fruit 	Good Friday

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

Menu 06.04.2026 - 10.04.2026

	Mon	Tue	Wed	Thu	Fri
Starter	Easter Monday	Cucumber 	Tomato salad 3	Salad with honey vinaigrette 3, j, l 	Carrots
Menu 1 	Easter Monday	Organic spirelli a, a1 Lentil bolognese pureed 3, i Parmesan 2, c, g		Vegetarian fricassee with veggie chicken chunks (pea protein) g "Leipziger Allerlei" g Organic wholegrain rice	Sliced turkey 4, a, a1, i Carrot vegetables g Bread dumplings a, a1, c, g
Menu 2 	Easter Monday	Organic falafel patty a, a1 Organic bulgur a, a1 Organic ratatouille	Organic mexican lasagna veggie a, a1, g, i, j		Organic broccoli cream soup g Organic farmhouse bread a, a1, a2
Menu 3 	Easter Monday		Cevapcici (poultry) a, a1 Tzaziki g Organic rice	Pinsa tarte flambée style with onions, turkey ham and cheese 2, 3, a, a1, c, g	
Dessert	Easter Monday	Seasonal fruit 	Strawberry curd g Chocolate splinter 3, f 	Seasonal fruit 	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            | 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

This week, we're taking you on a culinary journey around the globe: discover well-known classics and exciting new dishes from different countries!



EINE 100% BIOLINIE SOWIE GERICHTE MIT KONVENTIONELLEN ZUTATEN

## Menu 13.04.2026 - 17.04.2026

	Mon	Tue	Wed	Thu	Fri
<b>Starter</b>	Carrots 	Salad with yogurt dressing 3, c, g, j, l	Coleslaw 3, c, g, j, l 	Cucumbers 	Salad with raspberry dressing l
<b>Menu 1</b> 	Vegan meatballs f Boiled potatoes l Peas in creamy sauce g 	Moroccan Harira (chickpea soup) i Flatbread 1/6 a, a1, k 			Organic vegetarian mince and penne casserole (soy) with peas and leek a, a1, f, g
<b>Menu 2</b> 	Organic spaghetti a, a1 Organic bolognese sauce (beef) Organic grated cheese g 		Organic minestrone with rice 3, i Organic farmhouse bread a, 	Organic farfalle a, a1 Organic vegetable bolognese with sunflower mince i, j Organic grated cheese g	Organic colorful vegetable soup (carrots, celery, kohlrabi) Organic farmhouse bread a, a1, a2 Organic vegetable dumplings 3, a, a1, c, g, i
<b>Menu 3</b> 		Feta börek stick a, a1, c, g Tzaziki g Tomato risoni a, a1, i 	Teriyaki chicken with brokkoli 2, 5, a, a1, f Organic rice 	Hachis Parmentier (french potato and ground beef casserole) 1, 3, a, a1, a3, g, l 	
<b>Dessert</b>	Greek jogurt with honey g 	Seasonal fruit 	Seasonal fruit 	Seasonal fruit 	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            | 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

### Menu 20.04.2026 - 24.04.2026

	Mon	Tue	Wed	Thu	Fri
Starter	Cucumber 	Salad with Yogurt dressing 3, c, g, j, l	Creamy farmer salad (white cabbage, carrot) 2, 3, a, a1, c, i, l	Salad with raspberry dressing l 	Carrots
Menu 1 	Omelette 3, c, g Boiled potatoes l Creamy spinach g	Breaded salmon filet a, a1, d Ornaic rice Peas in a creamy sauce g	Gratinated cannellotti filled with spinach and ricotta Vegetarian bolognese (soy) and bechamel sauce 3, a, a1, f, g, i	Vegetarian goulash (pea protein) Spätzle a, a1, c	Poultry meat balls a, a1, c, g, j Brokkoli and cheese sauce pureed g Organic wholegrain spaghetti a, a1
Menu 2 		Organic mashed potatoes 3, g Organic carrots g Organic light sauce a, a1, g		Organic rigatonelli a, a1 Organic tomato sauce Organic grated cheese g	Organic cauliflower and potato casserole g
Menu 3 	Chicken thighs Organic rice Ketchup		Baked pollock filet a, a1, d Boiled potatoes l Lime sour cream g		
Dessert	Strawberry rhubarb jogurt 9, 10, g	Seasonal fruit 	Strawberry curd g Chocolate splinter 3, f 	Seasonal fruit 	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            | 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

Menu 27.04.2026 - 01.05.2026

	Mon	Tue	Wed	Thu	Fri
Starter	Cucumber 	Salad with yogurt dressing 3, c, g, j, l	Corn salad 3, l	Carrots 	Labor Day
Menu 1 	Boiled eggs 2, c Green sauce c, g, j Boiled potatoes l		Pollock filet (natural) d Tomato sauce i Organic wholegrain spirelli a, a1	Flatbread 1/6 a, a1, k Vegetarian kebab Cole slaw 2, 3 Tomatoes Tzaziki g	Labor Day
Menu 2 	Organic chicken curry (Cocos, pineapple, bell pepper) g Organic basmati rice	Organic chili sin carne Organic sour cream g Organic farmhouse bread a, a1, a2	Organic gnocchi casserole with vegetables (tomato sauce, carrots, kohlrabi) 3, a, a1, g	Organic spinach lasagna a, a1, g	Labor Day
Menu 3 		Chicken breast piccata style a, a1, c, g Organic spirelli a, a1 Bell pepper sauce 3, a, a1, a3, i			Labor Day
Dessert	Blueberry yogurt g	Seasonal fruit 	Organic banana curd g 	Seasonal fruit 	Labor Day

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