









EINE 100% BIOLINIE SOWIE GERICHTE MIT KONVENTIONELLEN ZUTATEN

Menu 29.06.2026 - 03.07.2026

	Mon	Tue	Wed	Thu	Fri
Starter	Carrots 	Salad with raspberry dressing	Carrot and apple salad 3,	Salad with yogurt dressing 3, c, g, j, 	Cucumbers
Menu 1 	Spinach and cheese patty a, a1, c, g, i Creamy cauliflower vegetable g Organic fairtrade wholegrain rice	Asian noodles with vegetable (carrots, edamame, bell pepper) 1, 2, a, a1, a3, f, j	Organic spaghetti a, a1 Creamy salmon and tomato sauce with bell pepper d, i	Potato and minced meat casserole (poultry) with zucchini g	Spätzle casserole with peas and creamy herb sauce 3, a, a1, c, g
Menu 2 	Organic macaroni and minced meat casserole (beef) a, a1, g	Organic "Schupfnudeln with leek and carrots 3, a, a1, c, g	Organic vegetable lasagne (carrots, kohlrabi, zucchini) 3,a,a1,g	Organic farfalle a, a1 Organic vegetable bolognese with sunflower mince i, j Organic grated cheese g	Organic vegetable goulash (carrots, broccoli, cauliflower, tomato) g Organic rice
Holiday	Holiday	Holiday	Holiday	Holiday	Holiday
Dessert	Greek yogurt with honey g	Seasonal fruit 	Mango yogurt g 	Seasonal fruit 	Seasonal fruit 

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 | | |

EINE 100% BIOLINIE SOWIE GERICHTE MIT KONVENTIONELLEN ZUTATEN

Menu 06.07.2026 - 10.07.2026

	Mon	Tue	Wed	Thu	Fri
Starter	Carrots 	Salad with yogurt dressing 3, c, g, j, l	Cucumber salad with vinegar and oil 3, j, l	Cucumbers 	Salad with raspberry dressing l
Menu 1 	Cheese spätzle a, a1, c, g Peas in creamy sauce g		Baked salmon filet a, a1, d Boiled potatoes 5, l Creamy spinach g	Barley bolognese 3, a, a3, i Organic wholegrain spaghetti a, a1 Parmesan 2, c, g	
Menu 2 	Organic poultry balls in tomato sauce a, a1, c Organic spaghetti a, a1	Organic vegetable ravioli (tomato, carrots, parsnip) a, a1, f, j Organic chesse sauce g Organic grated cheese g	Organic vegetable curry (bell pepper, pineapple) with veggie chicken (soy) f, g Organic basmati rice	Organic vegetable "Maultaschen" (carrots, spinach, peas, broccoli) a, a1, c, g, i Organic vegetable broth Organic potato salad 3, j	Organic gnocchi casserole with peas and cheese sauce a, a1, g
Menu 3 		Baked pollock filet a, a1, d Mashed potatoes 1, 3, 5, g, l Remoulade 9, c, g, j			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	Buttermilk dessert with berries g	Seasonal fruit 	Seasonal fruit 	Organic strawberry curd g 	Seasonal fruit 

 Zertifiziert durch DE-ÖKO-007
Kontrollnummer: D-HE-007-05283-B
EU-/Nicht-EU-Landwirtschaft




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 | | |

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.

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 13.07.2026 - 17.07.2026

	Mon	Tue	Wed	Thu	Fri
Starter	Bell pepper 	Salad with yogurt dressing 3, c, g, j, l	Creamy carrot salad g	Cucumbers 	Salad with raspberry dressing l
Menu 1 	Wholegrain noodle casserole with vegetables (broccoli, bell pepper) with cheese sauce a, a1, g	Vegan meat balls f Organic Couscous a, a1 Vegetables (chickpeas, bell pepper, carrots) j Bell pepper dip 3, g		Spinach raviolini a, a1 Creamy spinach sauce g Grated cheese g	Omelette 3, c, g Boiled potatoes 5, l Baked Beans
Menu 2 	Organic chicken frikassée g Organic carrot vegetables g Organic rice	Organic spirelli a, a1 Organic creamy broccoli sauce g Organic grated chesse g	Organic spirelli a, a1 Organic tomato sauce Organic grated cheese g		Organic creamy vegetable soup (potatoes, carrots, zucchini, leek) 3, g, i Organic farmhouse bread a, a1, a2
Menu 3 			Organic spaghetti a, a1 Carbonara sauce (poultry) 2, 3, a, a1, g, i Parmesan 2, c, g	Poultry meatball 3, a, a1, c Gravy a, a1, a3 Organic rice	
Dessert	Seasonal fruit 	Seasonal fruit 	Banana curd g Chocolate splinter 3, f 	Seasonal fruit 	Seasonal fruit 

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 | | |

EINE 100% BIOLINIE SOWIE GERICHTE MIT KONVENTIONELLEN ZUTATEN

Menu 20.07.2026 - 24.07.2026

	Mon	Tue	Wed	Thu	Fri
Starter	Cucumbers 	Salad with yogurt dressing 3, c, g, j, l	Coleslawt 2, 3	Salad with raspberry dressing l 	Carrots
Menu 1 	Vegetarian "Maultaschen" casserole baked with tomato sauce and cheese a, a1, c, g, i	Lentil and vegetable curry (carrots, celery, broccoli) i, j Organic rice	Natural chicken breast filet Mashed sweet potato 1, 3, 5, g, l Green beans with tomato sauce i		Spinach and salmon lasagne a, a1, d, g, i
Menu 2 		Organic vegetarian gyros f Organic rice Organic garlic yogurt dip g	Organic gnocchi zucchini casserole with gouda a, a1, g	Organic spirelli a, a1 Organic tomato sauce Organic grated cheese g	Organic lentil and millet balls a, a1, a4 Organic herb sauce g Organic spätzle a, a1, c
Menu 3 	Baked pollock filet a, a1, d Mashed potatoes 1, 3, 5, g, l Peas in creamy sauce g			Sausage (poultry) 3, g, i Boiled potatoes 5, l Ketchup	
Dessert	Seasonal fruit 	Seasonal fruit 	Organic pineapple curd g 	Seasonal fruit 	Seasonal fruit 


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

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.

EINE 100% BIOLINIE SOWIE GERICHTE MIT KONVENTIONELLEN ZUTATEN

Menu 27.07.2026 - 31.07.2026

	Mon	Tue	Wed	Thu	Fri
Starter	Carrots 	Cucumbers	Tomato salad 3	Salad with honey vinaigrette 3, j, l 	Bell pepper
Menu 1 	Hash browns filled with cream cheese a, a1, g Cauliflower in creamy herb sauce 3	Organic spirelli a, a1 Lentil bolognese 3, i Parmesan 2, c, g	Burger Bun 2, 3, a, a1, f, k Salmon patty a, a1, d Lettuce Cocktail sauce c, g, j Potato wedges 3, 5, l	Vegetarian frikasee with veggie chicken chunks (soy protein) a, a1, c, f, g, j "Leipziger Allerlei" g Organic fairtrade wholegrain rice	
Menu 2 	Organic poultry ragout (chicken) with tomato sauce Organic rice	Organic falafel fatty a, a1 Organic bulgur a, a1 Organic ratatouille	Organic vegetarian mexican lasagne a, a1, g, i, j	Organic cheese macaroni a, a1, g Organic peas g	Organic creamy broccoli soup g Organic farmhouse bread a, a1, a2
Menu 3 					Backed pollock filet a, a1, d Boiled potatoes 5, l Zucchini with tomato sauce 3, i
Dessert	Blueberry yogurt g 	Seasonal fruit 	Seasonal fruit 	Seasonal fruit 	Seasonal fruit 


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

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.