

EINE 100% BIOLINIE SOWIE GERICHTE MIT KONVENTIONELLEN ZUTATEN

Speiseplan 04.05.2026 - 08.05.2026

	Mo	Di	Mi	Do	Fr
Rohkost	Karotten 	Salat Himbeerdressing	Karotten-Apple-Salat 3,	Salat Joghurtdressing 3, c, g, j,   	Gurken
Menü 1 	Spinat-Käse-Taler a, a1, c, g, i Blumenkohl-Rahmgemüse g Vollkornreis Bio Fairtrade		Spaghetti Bio a, a1 Lachs-Tomaten-Sahnesauce mit Paprika d, i	Türkische Linsensuppe Fladenbrot 1/6 a, a1, k	Spätzle-Erbesen-Auflauf mit Kräutersauce 3, a, a1, c, g
Menü 2 	Makkaroni-Hackfleisch Auflauf (Rind) Bio a, a1, g	Schupfnudelpfanne mit Lauch und Möhren Bio 3, a, a1, c, g	Gemüse-Lasagne (Karotte, Kohlrabi, Zucchini) Bio 3, a, a1, g	Farfalle Bio a, a1 Gemüsebolognese mit Sonnenblumen-Hack Bio i, j Reibekäse Bio g	
Menü 3 		Hähnchen-Nuggets a, a1, a3 Süß-Saurer Dip 2, 3,   Kartoffelecken 3, 5,			Bratwurst (Geflügel) 3, g, i Bratensauce a, a1, a3 Grüne Bohnen Kartoffelpüree 1, 3, g,
Dessert	Obst der Saison 	Obst der Saison 	Obst der Saison 	Mango Joghurt g 	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<br>(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

Freut euch auf frische, saisonale Gerichte mit knackigem Spargel und süßen Erdbeeren. Lecker, bunt und perfekt für den Frühling!



EINE 100% BIOLINIE SOWIE GERICHTE MIT KONVENTIONELLEN ZUTATEN

Speiseplan 11.05.2026 - 15.05.2026

	Mo	Di	Mi	Do	Fr
Rohkost	Karotten 	Salat Joghurtdressing 3, c, g, j, l	Gurkensalat Essig und Öl 3, j, l 	Christi Himmelfahrt	
Menü 1 	Allgäuer Käsespätzle a, a1, c, g Erbsenrahmgemüse g	Paniertes Lachsfilet a, a1, d Salzkartoffeln l Rahmspinat g	Penne Bio a, a1 Spargel in Bärlauchsauce g, h, h1	Christi Himmelfahrt	
Menü 2 		Vegetarisches Curry (Paprika, Ananas) mit veggie Hähnchen (Erbsenprotein) Bio g Basmatireis Bio		Christi Himmelfahrt	
Menü 3 	Fischstäbchen a, a1, d Remoulade 9, c, g, j Kartoffelpüree 1, 3, g, l		Hähnchenbrustfilet paniert a, a1, f, g, i, j Salzkartoffeln l Spargelgemüse g	Christi Himmelfahrt	
Dessert	Erdbeer-Rhabarber-Joghurt 9, 10, g	Obst der Saison 	Obst der Saison 	Christi Himmelfahrt	

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

ZERTIFIZIERTE NACHHALTIGE FISCHEREI  
MSC  
www.msc.org/de

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 18.05.2026 - 22.05.2026**

	Mo	Di	Mi	Do	Fr
Rohkost	Paprika 	Salat Joghurtdressing 3, c, g, j, l	Cremiger Karottensalat g	Gurken 	Salat Himbeerdressing l
Menü 1 	Vollkorn-Nudelaufbau mit Gemüse (Brokkoli, Paprika) mit Käsesauce a, a1, g	Hackbällchen Vegan f CousCous Bio a, a1 Gemüse (Kichererbse, Paprika, Karotte) j Paprikadip 3, g	Seelachsfilet (natur) d Schnittlauchsauc g Zucchinigemüse Salzkartoffeln l	Raviolini Spinat a, a1 Spinatsahnesauce g Reibekäse g	Eier-Omelette 3, c, g Salzkartoffeln l Baked Beans
Menü 2 	Hühnersuppe mit Gemüse (Sellerie, Karotte, Lauch) Bio 3, i Bauernbrotscheibe Bio a, a1, a2			Bunter Gemüseintopf (Kartoffel, Karotte, Zucchini, Lauch) Bio 3, i Vollkornbrotscheibe Bio a, a2	Veggie Geschnetzeltes Bio (Erbseprotein) g Reis Bio Möhrengemüse Bio g
Menü 3 		Pizza Margherita 3, a, a1, g	Spaghetti Bio a, a1 Carbonara Sauce (Pute) 2, 3, 4, a, a1, g, i Parmesan 2, c, g		
Dessert	Obst der Saison 	Obst der Saison 	Bananenquark 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 25.05.2026 - 29.05.2026**

	Mo	Di	Mi	Do	Fr
Rohkost	<b>Pfingstmontag</b>	Salat Joghurdressing 3, c, g, j, l 	Krautsalat 2, 3	Salat Himbeerdressing l	Karotten 
<b>Menü 1</b> 	<b>Pfingstmontag</b>		Hähnchenbrustfilet natur Süßkartoffelpüree 1, 3, g, l Grüne Bohnen mit Tomate i	Bio-Erbseneintopf 3, i Vollkornbrotzscheibe Bio a, a2	Spinat-Lachs-Lasagne 4, a, a1, d, g, i
<b>Menü 2</b> 	<b>Pfingstmontag</b>	Nudelsuppe mit Gemüse (Karotte, Sellerie, Lauch) Bio 3, a, a1, i Bauernbrotzscheibe Bio a, a1, a2	Gnocchi-Zucchini-Auflauf mit Gouda Bio a, a1, g		Linsen-Hirse-Bällchen Bio a, a1, a4 Kräutersauce Bio g Spätzle Bio a, a1, c
<b>Menü 3</b> 	<b>Pfingstmontag</b>	Hähnchenbrustfilet paniert a, a1 Tomaten-Curry-Dip 1, 3, i, j Kartoffelecken 3, 5, l		Bratwurst (Geflügel) 3, g, i Salzkartoffeln l Ketchup	
Dessert	<b>Pfingstmontag</b>	Obst der Saison 	Beeren-Buttermilchdessert g	Obst der Saison 	Obst der Saison 

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

 ZERTIFIZIERTE  
NACHHALTIGE  
FISCHEREI  
MSC  
www.msc.org/dc

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<br>(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