










EINE 100% BIOLINIE SOWIE GERICHTE MIT KONVENTIONELLEN ZUTATEN


Menu 02.03.2026 - 06.03.2026

	Mo	Tu	We	Th	Fr
Starter	Cucumbers 	Salad with yoghurt dressing 3, c, g, j, l	Corn-Salad 3, l	Carrots 	Salad with honey-vinaigrette 3, j, l
Menu 1 	Vegan pasta with tomato-basil filling (Fagottini) a, a1 Tomato sauce i Parmesan 2, c, g		Salmon filet (natural) d Tomato sauce i organic wholemeal spirelli a, a1	Boiled eggs 2, c Herb curd g Boiled potatoes l	
Menu 2 	Chicken curry (coconut, pineapple, bell pepper) organic g Organic basmati rice	Organic tomato cream soup with rice 3, g, i Organic farmhouse bread a, a1, a2	Organic gnocchi casserole (tomato sauce, carrots, zucchini) 3, a, a1, g	Organic spinach- lasagna a, a1, g	Organic spaghetti a, a1 Organic creamy broccoli sauce g Organic grated cheese g
Menu 3 	Chicken breast Piccata arta, a1, c, g Organic spirelli a, a1 Bell pepper sauce 3, a, a1, a3, i		Sausage gulash (beef) in Tomatoe sauce 2, 3, i Organic rice		
Dessert	Seasonal fruit 	Seasonal fruit 	Organic banana curd g	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 Milchzeugnisse (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 09.03.2026 - 13.03.2026

	Mo	Tu	We	Th	Fr
Starter	Carrots 	Salad with honey vinaigrette 3, j, l	Carrot apple salad 3, l	Salad with yoghurtdressing 3, c, g, j, l	Cucumbers 
Menu 1 		Potatoe casserole with lentil bolognese 3, g, i	Breaded salmon filet a, a1, d Organic wholegrain rice Creamy peas g	Turkish lentil soup l Flatbread 1/6 a, a1, k	Organic asia noodles with veggies (carrots, edamame, Bell peppers, leek) 1, 2, 4, a, a1, a3, f, j
Menu 2 	Organic macaroni and minced meat casserole (beef) a, a1, g		Organic spirelli and pumpkin casserole with pumpkin cream sauce 3, a, a1, g	Organic farfalle a, a1 Organic veggie bolognese with sunflower mince i, j Organic grated cheese g	Organic veggie goulash (carrots, broccoli, cauliflower, tomato) g Organic bulgur a, a1
Menu 3 	Potatoe dumplings with cream cheese filling a, a1, g Brussels sprouts in herb cream sauce 3	Organic spaghetti a, a1 Carbonara sauce (turkey) 2, 3, 4, a, a1, g, i Parmesan 2, c, g			
Dessert	Greek yoghurt with honex g	Seasonal fruit 	Seasonal fruit 	Mandarin curd g 	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 16.03.2026 - 20.03.2026

	Mo	Tu	We	Th	Fr
Starter	Carrots 	Salad with yoghurt dressing 3, c, g, j, l	Cucumber salad with vinegar and oil 3, j, l	Cucumbers 	Salad with honey vinaigrette 3, j, l
Menu 1	<div>  <div> "Schupfnudeln" (potatoe dumplings) a, a1, c, i Creamy spinach g Boiled eggs 2, c </div> </div>				
	<div> <div> Winter ratatouille (Kohlrabi, pumpkin and parsnip) g Organic rice </div> <div> Breaded salmon filet a, a1, d Boiled potatoes l Creamy peas in sauce g </div> </div>				
	<div> <div> Organic whole grain spaghetti a, a1 Barley bolognese 3, a, a3, i Grated cheese g </div> </div>				
Menu 2	<div>  <div> Organic chicken soup with veggies (Celery, carrots, leek) 3, i Organic farmhouse bread a, a1, a2 </div> </div>				
	<div> <div> Organic veggie curry (Bell pepper, pineapple) with veggie chicken (pea protein) g Organic basmati rice </div> </div>				
	<div> <div> Organic potatoe and pumpkin gratin 3, g </div> </div>				
	<div> <div> Organic veggie lasagna (carrots, kohlrabi, zucchini) 3, a, a1, g </div> </div>				
Menu 3	<div>  <div> Fish sticks a, a1, d Remoulade 9, c, g, j Mashed potatoes 1, 3, g, l </div> </div>				
	<div> <div> Burger bread 2, 3, a, a1, f, k Crunchy chicken burger patty a, a1, a3, i Tomatoes, romana ketchup Potatoe wedges 3, 5, l </div> </div>				
Dessert	Butter milk dessert with pears and vanilla 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



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 Milchzeugnisse
(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 23.03.2026 - 27.03.2026

	Mo	Tu	We	Th	Fr
Starter	Carrots 	Salad with yoghurt dressing 3, c, g, j, l	Creamy carrot salad g	Cucumbers 	Salad with honey vinaigrette 3, j, l
Menu 1 	Egg omelette 3, c, g Boiled potatoes l Baked Beans	Vegan meatballs f Organic CousCous a, a1 Veggies (chickpeas, bell peppers, carrots) j Bell pepper dip 3, g			Organic pea stew with sliced beef sausage 2, 3, i Slice of organic wholemeal bread a, a2
Menu 2 	Organic poultry meatballs a, a1, c Organic tomatoe sauce Organic spaghetti a, a1	Colourfull veggie stew (potatoe, carrots, zucchini, leek) Bio 3, i Organic farmhouse bread a, a1, a2	Organic mac and cheese a, a1, g Organic pea veggies g	Organic creamy broccoli and cauliflower veggies g Organic spätzle a, a1, c	Organic bread dumplings a, a1, c Organic vegan sliced beef (pea protein) Züricher style (mushrooms) g
Menu 3 			Pizza Margherita 3, a, a1, g	Poultry meatballs 3, a, a1, c Gravy a, a1, a3 Organic rice	
Dessert	Seasonal fruit 	Seasonal fruit 	Banana curd g Choco 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 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

EINE 100% BIOLINIE SOWIE GERICHTE MIT KONVENTIONELLEN ZUTATEN


Menu 30.03.2026 - 03.04.2026

	Mo	Tu	We	Th	Fr
Starter	Cucumber 	Salad with yoghurt dressing 3, c, g, j, l	Coleslaw 2, 3	Salad with raspberry dressing l	Good friday
Menu 1 	Vegetarian Maultasche casserole with tomatoe sauce and cheese a, a1, c, g, i	Lentil veggie curry (carrots, celery, broccoli) i, j Organic rice	Chiecke filet (natural) with mashed sweet potatoes 1, 3, g, l Bean stew from green beans with tomatoes i	Baked salmon filet a, a1, d Mashed potatoes 1, 3, g, l Creamy peas g	Good friday
Menu 2 	Organic chicken frikasee g Organic carrot veggies g Organic rice	Organic veggie noodle soup (carrots, celery, leek) 3, a, a1, i Organic farmers bread a, a1, a2	Gnocchi zucchini casserole with organic gouda cheese a, a1, g	Organic spirelli a, a1 Organic tomatoe sauce Organic grated cheese g	Good friday
Menu 3 					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

