



Speiseplan 02.03.2026 - 06.03.2026 - ISR

	Mo	Di	Mi	Do	Fr
Menü 1 	Gemüsecurry mit Süßkartoffeln, Blumenkohl und Kichererbsen a, a4, f Reis Bio	Spätzle-Erbesen-Auflauf mit Kräutersauce 3, a, a1, a4, c, f, g	Seelachsfilet (natur) d Tomatensauce i Vollkornspirelli Bio a, a1	Eier-Omelette 3, c, g Kräuterquark g Salzkartoffeln i Knabbergurken	Hähnchenbrustfilet paniert a, a1, f, g, i, j Kartoffelpüree g Kohlrabi-Rahmgemüse a, a4, f, g
Menü 2	Bio-Tomatencremesuppe g Baguette Bio a, a1 	Käse-Lauchsuppe mit Rinderhack g Baguette Bio a, a1	Kartoffel-Brokkoli-Gratin Bio g 	Farfalle Bio a, a1 Gemüsebolognese mit Sonnenblumen-Hack Bio i, j Reibekäse Bio g 	Reibekuchen a, a1, c, i Apfelmus
Menü 3	Hackbällchen Geflügel a, a1, c, g, j Bratensauce a, a1, a3 Kartoffelpüree g Krautsalat 2, 3	Kartoffeltaschen mit Friskäsefüllung g, i Möhrengemüse g	Gebackenes Seelachsfilet a, a1, d Tomatensauce i Vollkornspirelli Bio a, a1	Butter Chicken 4, a, a1, a4, f, g, i Reis Bio	Tortelloni Auflauf mit Spinat-Sauce a, a1, g Salat Honig-Vinaigrette 3, j, l
Dessert	Obst der Saison	Vanillejoghurt g	Obst der Saison	Obst der Saison	Marmorkuchen 8, a, a1, c

Darüber hinaus bieten wir in der Cafeteria eine täglich wechselnde Salatbar mit verschiedenen Dressings an.



Mit ♥ gekocht.



Hier geht's zu den Bio-Zutaten!

Die gekennzeichnete Menüauswahl orientiert sich an den DGE-Qualitätsstandards für die Schulverpflegung und für die Verpflegung in Tageseinrichtungen für Kinder.

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

Speiseplan 09.03.2026 - 13.03.2026 - ISR

	Mo	Di	Mi	Do	Fr
Menü 1 	Crunchy Veggie Schnitzel (Sojabasis) a, a1, f Reis Bio Paprika-Zucchini-Curry-Sauce a, a4, f, g	Brokkolicremesuppe Bio g Baguette Bio a, a1 	Kalbsrahmragout g Reis Bio	Vollkornspirelli Bio a, a1 Lachs-Dill-Sahnesauce 4, a, a1, a4, d, f, g, i Blattspinat a, a4, f, g	Asiatische Gemüse-Pfanne mit Mie Nudeln 2, a, a1, c, f <i>Optional mit Hähnchenbruststreifen</i>
Menü 2	Schnitzel (Hähnchen) a, a1 Reis Bio Paprika-Zucchini-Curry-Sauce a, a4, f, g	Spirelli-Kürbis-Auflauf mit Kürbissahnesauce Bio 3, a, a1, g 	Blumenkohl-Käse-Taler a, a1, c, g, k Tomatensauce i Reis Bio	Kartoffel-Auflauf mit Linsenbolognese 3, a, a4, f, g, i	Gemüsegulasch (Karotten, Brokkoli, Blumenkohl, Tomate) Bio g Bulgur Bio a, a1 
Menü 3	Gemüse-Lasagne (Karotte, Kohlrabi, Zucchini) Bio 3, a, a1, g Gurkensalat in Schmand Dill Dressing c, g	Bratwurst (Geflügel) 3, g, i Bratensauce a, a1, a3 Kartoffelpüree g Knabbergurke	Spätzle-Auflauf mit Spinat Bio a, a1, c, g 	Vollkornspirelli Bio a, a1 Tomatensauce i Reibekäse g Maissalat 3, i	Farfalle Bio a, a1 Carbonara Sauce (Pute) 2, 3, 4, a, a1, a4, f, g, i ital. Hartkäse 2, c, g Salat mit Honig-Vinaigrette 3, j, l
Dessert	Obst der Saison	Stracciatella Joghurt 3, f, g	Obst der Saison	Obst der Saison	Kirsch-Streusel-Kuchen 8, a, a1, c, g

Darüber hinaus bieten wir in der Cafeteria eine täglich wechselnde Salatbar mit verschiedenen Dressings an.

Mit  gekocht.



Hier geht's zu den Bio-Zutaten!

Die gekennzeichnete Menüauswahl orientiert sich an den DGE-Qualitätsstandards für die Schulverpflegung und für die Verpflegung in Tageseinrichtungen für Kinder.

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

Speiseplan 16.03.2026 - 20.03.2026 - ISR

	Mo	Di	Mi	Do	Fr
Menü 1 	Tortilla mit Kartoffeln und Paprika c, g Kräuterquark g cremiger Farmer Salat (Weißkraut, Karotte) 2, 3, a, a1, c, i, l	Winterliches Ratatouille (Kohlrabi, Kürbis und Pastinake) a, a4, f, g Reis Bio	Gebackenes Seelachsfilet a, a1, d Salzkartoffeln I Erbsenrahmgemüse a, a4, f, g	Vollkornspirelli Bio a, a1 Gerstenbolognese 3, a, a3, ital. Hartkäse 2, c, g Knabbergurken	Chili con Carne (Rind) 3 Reibekäse g Reis Bio
Menü 2	Penne Bio a, a1 Tomatensauce Bio Reibekäse Bio g 	Kartoffelsuppe Bio g Baguette Bio a, a1 	Linsencurry Bio 3, g, i Reis Bio 	Kartoffel-Kürbis-Gratin Bio 3, g 	Gemüse-Ravioli Bio (Tomate, Karotte, Pastinake) a, a1, f, j Käsesauce Bio g Reibekäse Bio g 
Menü 3	Geflügelgyros Reis Bio Tzaziki g cremiger Farmer Salat (Weißkraut, Karotte) 2, 3, a, a1, c, i, l	Kartoffelsuppe Bio g Baguette Bio a, a1 Putenwürstchen I, g	Spirelli Bio a, a1 Brokkoli-Sahne-Sauce Bio g Reibekäse g Knabberpaprika	Hähnchenbrustfilet paniert a, a1, f, g, i, j Paprikasauce 3, a, a1, a3, a4, f, i Eierknöpfe a, a1, c Knabbergurken	Vegetarische Frühlingsrolle a, a1, c, g, i Reis Bio Süß-Saurer Dip 2, 3, l
Dessert	Obst der Saison	Mandarinenquark g	Obst der Saison	Obst der Saison	Vanillemuffin 8, a, a1, c, g

Darüber hinaus bieten wir in der Cafeteria eine täglich wechselnde Salatbar mit verschiedenen Dressings an.

Mit  gekocht.



Hier geht's zu den Bio-Zutaten!

Die gekennzeichnete Menüauswahl orientiert sich an den DGE-Qualitätsstandards für die Schulverpflegung und für die Verpflegung in Tageseinrichtungen für Kinder.

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

Speiseplan 23.03.2026 - 27.03.2026 - ISR

Mo In Service Day	Di	Mi	Do	Fr
Menü 1 	Hackbällchen Vegan f CousCous Bio a, a1 Gemüse (Kichererbse, Paprika, Karotte) Paprikadip 3, g	Lachs-Kartoffelauflauf a, a4, d, f, g Knabbergurken	Raviolini Spinat a, a1 Spinatsahnesauce a, a4, f, g Reibekäse g	Butter Chicken 4, a, a1, a4, f, g, i Reis Bio
Menü 2	Farfalle Bio a, a1 Gemüsebolognese mit Sonnenblumen-Hack Bio i, j Reibekäse Bio g 	Brokkoli-Blumenkohl- Rahmgemüse Bio g Spätzle Bio a, a1, c 	Käse-Spätzle Bio a, a1, g Erbsengemüse Bio g 	Mexikanische Nudelaufwurf Veggie Bio a, a1, g, i, j 
Menü 3	Hähnchenbrustfilet natur Reis Bio Champignonsauce a, a4, f, g Salat mit Joghurtdressing 3, c, g, j, l	Rinderfrikadelle 3, a, a1, c Bratensauce a, a1, a3 Spätzle Bio a, a1, c Salat French Dressing c, j	Hähnchengeschnetzeltes 4, a, a1, a3, a4, f, g, i Möhrengemüse g Salzkartoffeln l	Gnocchi in Tomatensauce a, a1, i Reibekäse g
Dessert	Bananenquark mit Schokosplitter 3, f, g	Obst der Saison	Obst der Saison	Zitronenkuchen 8, a, a1, c

Darüber hinaus bieten wir in der Cafeteria eine täglich wechselnde Salatbar mit verschiedenen Dressings an.

Mit ♥ gekocht.



Hier geht's zu den Bio-Zutaten!

Die gekennzeichnete Menüauswahl orientiert sich an den DGE-Qualitätsstandards für die Schulverpflegung und für die Verpflegung in Tageseinrichtungen für Kinder.

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

Speiseplan 30.03.2026 - 03.04.2026 - ISR

	Mo	Di	Mi	Do	Fr
Menü 1 	Vegetarischer Maultaschenauflauf überbacken mit Tomatensauce und Käse a, a1, c, g, i Maissalat 3, l	Linsen-Gemüsecurry (Karotten, Sellerie, Brokkoli) i Reis Bio			
Menü 2	Zucchini-cremesuppe Bio a, a5, g Baguette Bio a, a1 	Kartoffel-Brokkoli-Gratin Bio g 			
Menü 3	Würstchengulasch (Geflügel) in Tomatensauce a, i, l Bio-Penne a, a1 Maissalat 3, l	Hähnchenbrustfilet paniert a, a1, f, g, i, j Tomaten-Curry-Dip 1, 3, i Kartoffelecken 3, 5, l			
Dessert	Obst der Saison	Schokopudding g			

Darüber hinaus bieten wir in der Cafeteria eine täglich wechselnde Salatbar mit verschiedenen Dressings an.

Mit ♥ gekocht.



Hier geht's zu den Bio-Zutaten!

Die gekennzeichnete Menüauswahl orientiert sich an den DGE-Qualitätsstandards für die Schulverpflegung und für die Verpflegung in Tageseinrichtungen für Kinder.

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.