

Speiseplan 01.12.2025 - 05.12.2025

	Мо	Di	Mi	Do	Fr
Rohkost	cremiger Farmer Salat (Weißkraut, Karotte) 2, 3, a, a1, c, i, l	Salat Donnerstag French Dressing c, j	Chinakohl-Mais-Salat 3, c, g, j, l	Knabberpaprika	Gurkensalat Essig und Öl 3, j, l
Menü 1	Vollkornspirelli Bio a, a1 Linsenbolognese 3, i Reibekäse g cremiger Farmer Salat (Weißkraut, Karotte) 2, 3, a, a1, c, i, l	Vegetarischer Maultaschenauflauf überbacken mit Tomatensauce und Käse a, a1, c, g, i Salat French-Dressing 3, j, l	Gebackenes Seelachsfilet a, a1, d Salzkartoffeln I Rahmspinat a, a4, f, g	Winterliches Ratatouille (Kohlrabi, Kürbis und Pastinake) a, a4, f, g Reis Bio	Hähnchenbrustfilet natur Reis Bio Champignonsauce a, a4, f, g Gurkensalat Essig-Öl- Dressing 3, j, I
Menü 2	Bio-Farfalle a, a1 Bio-Kürbissahnesauce 3, g Reibekäse Bio g	Brokkoli Cremesuppe Bio g Baguette Bio a, a1	Linsencurry Bio 3, g, i Reis Bio	Kartoffelpüree Bio 3, g Möhrenrahmgemüse Bio g	Mexikanische Nudelauflauf Veggie Bio a, a1, g, i, j
Menü 3	Schnitzel paniert (Geflügel) a, a1, f, g, i, j Ketchup Kartoffelecken 3, 5, I cremiger Farmer Salat (Weißkraut, Karotte) 2, 3, a, a1, c, i, I	Würstchengulasch (Geflügel) in Tomatensauce a, i, I Bio-Penne a, a1 Salat French-Dressing 3, j, I	Spirelli Bio a, a1 Tomatensauce Bio Reibekäse Bio g Chinakohl-Mais-Salat 3, c, g, j, l	Erbseneintopf i Putenwürstchen Baguette Bio a, a1	Blumenkohl-Käse-Taler a, a1, c, g, k Tomatensauce i Reis Bio
Dessert	Obst der Saison	Bananenquark mit Schokosplitter 3, f, g	Obst der Saison	Obst der Saison	Russischer Zupfkuchen a, a1, c, g









Die gekennzeichnete Menüauswahl orientiert sich an den DGE-Qualitätsstandards

für die Schulverpflegung und für die Verpflegung in Tageseinrichtungen für Kinder.

Hier geht's zu den Bio-Zutaten!

Folgende deklarationspflichtige Zusatzstoffe sind in unseren Speisen enthalten:

1 mit Farbstoff

2 mit Konservierungsstoff

3 mit Antioxidationsmittel 4 mit Geschmacksverstärker 9 mit Süßungsmittel

5 geschwefelt

6 geschwärzt 7 gewachst 8 mit Phosphat

10 enthält eine Phenylalaninguelle

Folgende deklarationspflichtige Allergene sind laut Rezeptur in unseren Speisen enthalten:

a Glutenhaltiges Getreide e enthält Erdnuss a1 enthält Weizen

a2 enthält Roggen

a3 enthält Gerste a4 enthält Hafer

a5 enthält Dinkel a6 enthält Kamut

b enthält Krebstiere c enthält Eier d enthält Fisch

h1 enthält Mandel h2 enthält Haselnuss h3 enthält Walnuss h4 enthält Kaschunuss h5 enthält Pekannuss

f enthält Soja

(beinhaltet Laktose)

h Schalenfrüchte/Nüsse

h6 enthält Paranuss h7 enthält Pistazie g enthält Milch und Milcherzeugnisse h8 enthält Macadamianuss

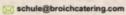
i enthält Sellerie j enthält Senf

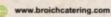
k enthält Sesam I enthält Schwefeldioxid m enthält Lupine

n enthält Weichtiere

Besonderer Spuren-Hinwels: Kreuzkontaminationen bei einzelnen Zutaten sowie technologisch unvermeidbare Verunreinigungen bei einzelnen Produkten können nicht ausgeschlossen werden









Speiseplan 08.12.2025 - 12.12.2025

	Mo	Di	Mi	Do	Fr
Rohkost	Krautsalat 2, 3	Salat Himbeerdressing ı	Gurkensalat mit Schmand und Dill 2, 3, 5, c, g, i, j, I	Knabberpaprika	Knabbergurken
Menü 1	Vollkorn-Nudelauflauf mit Gemüse (Brokkoli, Paprika) mit Käsesauce a, a1, a4, f, g	Chili con Carne (Rind) 3 Saure Sahne g Baguette Bio a, a1	Farfalle Bio a, a1 Lachs- Tomaten - Sahnesauce a, a4, d, f, i Gurkensalat Schmand Dill 2, 3, 5, c, g, i, j, l	Veggie Schnitzel (Sojaprotein) Reis Bio Kürbis-Bananen-Currysauce a, a4, f, g	Kartoffel-Möhren-Lasagne g Knabbergurken
Menü 2	Möhrencremesuppe Bio 3, g Baguette Bio a, a1	Veggie Geschnetzeltes Bio (Erbsenprotein) g Reis Bio Möhrengemüse Bio g	Tortilla mit Kartoffeln und Paprika Bio c, g Kräuterquark Bio g	Spirelli Bio a, a1 Brokkoli-Käse-Sauce Bio g Reibekäse Bio g	Gemüsegulasch (Karotten, Brokkoli, Blumenkohl, Tomate) Bio g Reis Bio
Menü 3 Klass iker.	Cevapcici (Rind) a, a1, c, j Tzaziki g Reis Bio Krautsalat 2, 3	Spätzle a, a1, c Champignonrahm a, a4, f, g Salat Himbeerdressing ı	Curry-Bratwurst (Geflügel) 1, 3, 8, i Kartoffelecken 3, 5, I Gurkensalat Schmand Dill 2, 3, 5, c, g, i, j, I	Hähnchengeschnetzeltes 4, a, a1, a3, a4, f, i Blumenkohl-Gemüse g Spirelli Bio a, a1	Gebackenes Seelachsfilet a, a1, d Remoulade 9, c, g, j Salzkartoffeln I Knabbergurken
Dessert	Obst der Saison	Erdbeerjoghurt g	Obst der Saison	Obst der Saison	Zitronenkuchen 8, a, a1, c









Hier geht's zu den Bio-Zutaten!

Folgende deklarationspflichtige Zusatzstoffe sind in unseren Speisen enthalten:

1 mit Farbstoff

2 mit Konservierungsstoff

3 mit Antioxidationsmittel

5 geschwefelt

6 geschwärzt 7 gewachst 8 mit Phosphat

4 mit Geschmacksverstärker 9 mit Süßungsmittel 10 enthält eine Phenylalaninquelle Folgende deklarationspflichtige Allergene sind laut Rezeptur in unseren Speisen enthalten:

a Glutenhaltiges Getreide e enthält Erdnuss a1 enthält Weizen

a2 enthält Roggen a3 enthält Gerste

a4 enthält Hafer

a5 enthält Dinkel a6 enthält Kamut

b enthält Krebstiere c enthält Eier d enthält Fisch

f enthält Soja g enthält Milch und Milcherzeugnisse h8 enthält Macadamianuss (beinhaltet Laktose) h Schalenfrüchte/Nüsse h1 enthält Mandel h2 enthält Haselnuss

h5 enthält Pekannuss

h3 enthält Walnuss h4 enthält Kaschunuss

h6 enthält Paranuss h7 enthält Pistazie

i enthält Sellerie j enthält Senf k enthält Sesam I enthält Schwefeldioxid

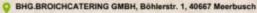
m enthält Lupine n enthält Weichtiere

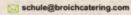
Besonderer Spuren-Hinweis: Kreuzkontaminationen bei einzelnen Zutaten sowie technologisch unvermeidbare Verunreinigungen bei einzelnen Produkten können nicht ausgeschlossen werden

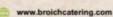


Die gekennzeichnete Menüauswahl orientiert sich an den DGE-Qualitätsstandards

für die Schulverpflegung und für die Verpflegung in Tageseinrichtungen für Kinder.











Speiseplan 15.12.2025 - 19.12.2025

	Mo	Di	Mi	Do	Fr
Rohkost	Rote-Bete-Salat 2	Salat Joghurtdressing 3, c, g, j, l	Möhre-, Paprika-, Gurken- & Kohlrabi Stifte	Salat Honig-Vinaigrette 3, j, ı	Knabbergurken Bio
Menü 1	Veggie Geschnetzeltes (Erbsenprotein) Züricher Art (Champignons) Bio g Vollkornspirelli Bio a, a1 Rote-Bete-Salat 2	Penne Bio a, a1 Bolognese Sauce mit Rinderhack 3, i Reibekäse g Salat Dienstag Joghurtdressing 3, c, g, j, i	Gebackenes Seelachsfilet a, a1, d Reis Bio Erbsenrahmgemüse a, a4, f, g	Eier-Omelette 3, c, g Salzkartoffeln I Rahmspinat a, a4, f, g	Kartoffelreibekuchen Apfelmus 3
Menü 2	Blumenkohl-Kartoffel-Auflauf Bio g	Kartoffelsuppe Bio g Baguette Bio a, a1	Penne Bio a, a1 Spinatsauce Bio g Reibekäse Bio g	Chili sin Carne Bio Baguette Bio a, a1	Gemüse-Ravioli Bio (Tomate, Karotte, Pastinake) a, a1, f, j Tomatensauce Bio Reibekäse Bio g Knabbergurken Bio
Menü 3 Klass iker.	Hackbällchen Geflügel a, a1, c, g, j Rahmsauce a, a1, a3, a4, f Reis Bio Rote-Bete-Salat 2	Kaiserschmarrn a, a1, c, g Vanillesauce g	Bratwurst (Geflügel) 3, g, i Bratensauce a, a1, a3 Rotkohl Kartoffelpüree g, I	Ungarisches Gulasch (Rind) 8, a, a1, a3, i Reis Bio Salat Honig-Vinaigrette 3, j, I	Würstchengulasch (Geflügel) in Tomatensauce a, i, I Bio-Fussili a, a1 Knabbergurken Bio
Dessert	Obst der Saison	Birnenquark g	Obst der Saison	Obst der Saison	Marmorkuchen 8, a, a1, c









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

2 mit Konservierungsstoff

8 mit Phosphat 3 mit Antioxidationsmittel

5 geschwefelt

6 geschwärzt 7 gewachst

4 mit Geschmacksverstärker 9 mit Süßungsmittel

10 enthält eine Phenylalaninquelle

Folgende deklarationspflichtige Allergene sind laut Rezeptur in unseren Speisen enthalten:

a Glutenhaltiges Getreide e enthält Erdnuss

a1 enthält Weizen

f enthält Soja a2 enthält Roggen (beinhaltet Laktose)

a3 enthält Gerste a4 enthält Hafer

a5 enthält Dinkel a6 enthält Kamut b enthält Krebstiere c enthält Eier

d enthält Fisch

h Schalenfrüchte/Nüsse h1 enthält Mandel h2 enthält Haselnuss h3 enthält Walnuss h4 enthält Kaschunuss

h5 enthält Pekannuss

h6 enthält Paranuss h7 enthält Pistazie g enthält Milch und Milcherzeugnisse h8 enthält Macadamianuss

i enthält Sellerie i enthält Senf

k enthält Sesam I enthält Schwefeldioxid m enthält Lupine n enthält Weichtiere

Besonderer Spuren-Hinweis: Kreuzkontaminationen bei einzelnen Zutaten sowie technologisch unvermeidbare Verunreinigungen bei einzelnen Produkten können nicht ausgeschlossen werden



Speiseplan 22.12.2025 - 26.12.2025

Mo

Mi

Do

Fr

HEILIGABEND

Menü 1

Hähnchenbrustfilet paniert a, a1, f, g, i, j Möhrenrahmgemüse a, a4, f, g Kartoffelpüree q

Hähnchencurry (Kokos. Ananas, Paprika 4, a, a1, i Reis Bio

Di

Menü 2 BiO

Nudelauflauf mit Gemüse (Brokkoli, Paprika) mit Kräutersauce (100% Bio) a, a1, g, i

Penne Bio a at Tomatensauce Bio Reibekäse Bio q

FROHE WEIHNACHTEN!

Dessert

Clementinen

Schokomuffin 8, a, a1, c, f, q









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

3 mit Antioxidationsmittel 4 mit Geschmacksverstärker 9 mit Süßungsmittel

5 geschwefelt

7 gewachst 8 mit Phosphat

10 enthält eine Phenylalaninguelle

Folgende deklarationspflichtige Allergene sind laut Rezeptur in unseren Speisen enthalten:

a Glutenhaltiges Getreide e enthält Erdnuss

a1 enthält Weizen f enthält Soja

a2 enthält Roggen a3 enthält Gerste

a4 enthält Hafer

a5 enthält Dinkel a6 enthält Kamut

b enthält Krebstiere c enthält Eier

d enthält Fisch

(beinhaltet Laktose)

h Schalenfrüchte/Nüsse h1 enthält Mandel h2 enthält Haselnuss

h3 enthält Walnuss h4 enthält Kaschunuss h5 enthält Pekannuss

h6 enthält Paranuss h7 enthâlt Pistazie g enthält Milch und Milcherzeugnisse h8 enthält Macadamianuss i enthält Sellerie

enthält Senf k enthält Sesam

I enthält Schwefeldioxid m enthält Lupine n enthält Weichtiere

Besonderer Spuren-Hinwels: Kreuzkontaminationen bei einzelnen Zutaten sowie technologisch unvermeidbare Verunreinigungen bei einzelnen Produkten können nicht ausgeschlossen werden





