

Speiseplan 01.12.2025 - 05.12.2025

	Mo	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 Maultaschenaufbau 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, l
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 Nudelaufbau Veggie Bio a, a1, g, i, j
Menü 3 	Schnitzel paniert (Geflügel) a, a1, f, g, i, j Ketchup Kartoffelecken 3, 5, l cremiger Farmer Salat (Weißkraut, Karotte) 2, 3, a, a1, c, i, l	Würstchengulasch (Geflügel) in Tomatensauce a, i, l Bio-Penne a, a1 Salat French-Dressing 3, j, l	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

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 08.12.2025 - 12.12.2025

	Mo	Di	Mi	Do	Fr
Rohkost	Krautsalat 2, 3	Salat Himbeerdressing I	Gurkensalat mit Schmand und Dill 2, 3, 5, c, g, i, j, l	Knabberpaprika	Knabbergurken
Menü 1 	Vollkorn-Nudelaufbau 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	Gemüseglasch (Karotten, Brokkoli, Blumenkohl, Tomate) Bio g Reis Bio
Menü 3 	Cevapcici (Rind) a, a1, c, j Tzaziki g Reis Bio Krautsalat 2, 3	Spätzle a, a1, c Champignonrahm a, a4, f, g Salat Himbeerdressing I	Curry-Bratwurst (Geflügel) 1, 3, 8, i Kartoffelecken 3, 5, l Gurkensalat Schmand Dill 2, 3, 5, c, g, i, j, l	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

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 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, l	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, l	Gebackenes Seelachsfilet a, a1, d Reis Bio Erbsenrahmgemüse a, a4, f, g	Eier-Omelette 3, c, g Salzkartoffeln l 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 	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, l	Ungarisches Gulasch (Rind) 8, a, a1, a3, i Reis Bio Salat Honig-Vinaigrette 3, j, l	Würstchengulasch (Geflügel) in Tomatensauce a, i, l Bio-Fussili a, a1 Knabbergurken Bio
Dessert	Obst der Saison	Birnenquark g	Obst der Saison	Obst der Saison	Marmorkuchen 8, a, a1, c

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 22.12.2025 - 26.12.2025

Mo

Di

Mi

Do

Fr

HEILIGABEND

Menü 1

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

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

Menü 2



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

Penne Bio a, a1
Tomatensauce Bio
Reibekäse Bio g



**FROHE
WEIHNACHTEN!**

Dessert

Clementinen

Schokomuffin 8, a, a1, c, f, g

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