

EINE 100% BIOLINIE SOWIE GERICHTE MIT KONVENTIONELLEN ZUTATEN

Speiseplan 31.03.2025 - 04.04.2025

	Mo	Di	Mi	Do	Fr
Rohkost	Gurken 	Salat Joghurtdressing 3, c, g, j, l	Gurkensalat Essig und Öl 3, j, l	Paprika 	Salat Himbeerdressing 3, 5, l
Menü 1 	Allgäuer Käsespätzle a, a1, c, g Erbsenrahmgemüse g	Ratatouille (Zucchini, Aubergine, Paprika) 2, 3, 5, i, l Reis Bio	Paniertes Lachsfilet a, a1, d Salzkartoffeln l Rahmspinat g	Gerstenbolognese 3, a, a3, i Vollkornspaghetti Bio a, a1 Parmesan 2, c, g	Chili con Carne (Rind) 3, i Reibekäse g Baguette Bio a, a1
Menü 2 	Hühnersuppe mit Gemüse (Sellerie, Karotte, Lauch) Bio 3, i Baguette Bio a, a1	Gemüse-Lasagne (Karotte, Kohlrabi, Zucchini) Bio 3, a, a1, g, i	Vegetarisches Curry (Paprika, Ananas) mit veggie Hähnchen (Erbsenprotein) Bio g, i Basmatireis Bio	Kartoffel-Zucchini-Auflauf mit Kürbiskernen Bio g, i	Spirelli Bio a, a1 Brokkoli-Sahne-Sauce Bio g, i Reibekäse Bio g
Menü 3 	Hähnchenbrustfilet paniert a, f, g, i, j Paprikasauce 3, a, a1, a3, g, i Reis Bio	Fischstäbchen a, a1, d Remoulade 9, c, g, j Kartoffelpüree g, l	Pfannkuchen a, a1, c, g Kirschgrütze	Geflügelgyros Reis Bio Tzaziki g	Burger Brötchen 2, 3, a, a1, f, k Frikadelle für Hamburger j Gewürzgurken in Scheiben 1, 2, 9 Tomaten, Romana Ketchup-Mayo-Sauce c, j Kartoffelecken 3, 5, l
Dessert	Erdbeer-Rhabarber-Joghurt 9, 10, g	Obst der Saison 	Ananasquark Bio g 	Windbeutel mit Cremefüllung a, c, 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 (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 07.04.2025 - 11.04.2025

	Mo	Di	Mi	Do	Fr
Rohkost	Gurken 	Karotten	Cremiger Karottensalat g	Gurken 	Salat Joghurtdressing 3, c, g, j, l
Menü 1 	Veganer Bratling a, a1 CousCous Bio a, a1, i Gemüse (Kichererbse, Paprika, Karotte) i, j Paprikadip 3, g	Linsen-Gemüsecurry (Karotten, Sellerie, Brokkoli) i, j Reis Bio	Putengeschnetzeltes 4, a, a1, a3, g, i Möhrengemüse g Semmelknödel a, a1, c, g	Vegane Nudeln mit Tomate- Basilikum-Füllung (Fagottini) a, a1 Tomatensauce i Parmesan 2, c, g	Spinat-Lachs-Lasagne 4, a, a1, d, g, i
Menü 2 	Spaghetti Bio a, a1 Bolognese Sauce (Rind) Bio i Reibekäse Bio g	Blumenkohl-Kartoffel-Auflauf Bio g, i	Penne Bio a, a1 Spinatsauce Bio g Reibekäse Bio g	Gnocchi-Zucchini-Auflauf mit Gouda Bio a, a1, g, i	Gemüsemaultaschen Bio (Karotte, Spinat, Erbse, Brokkoli) a, a1, c Gemüsebrühe Bio i Kartoffelsalat Bio 3, j
Menü 3 	Pizza Gemüse (Tomate, Paprika, Zucchini) 3, 9, a, a1, g	Ungarisches Gulasch (Rind) 8, a, a1, a3, i Eierknöpfe a, a1, c	Hähnchenschenkel Reis Bio Bratensauce a, a1, a3	Burger Brötchen 2, 3, a, a1, f, k Crunchy Chicken Burger Patty a, a1, a3, i Tomaten, Romana Ketchup Kartoffelecken 3, 5, i	Bratwurst (Geflügel) Salzkartoffeln i Ketchup
Dessert	Milchreis g Zimt und Zucker	Obst der Saison 	Marmorkuchen 8, a, a1, c	Obst der Saison 	Bio Kirschquark g 



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 14.04.2025 - 18.04.2025

	Mo	Di	Mi	Do	Fr
Rohkost	Gurken 	Paprika	Krautsalat 2, 3	Salat Himbeerdressing 3, 5, I 	Karfreitag
Menü 1 	Vegetarischer Hack-Penne-Auflauf (Sonnenblumenkern-Erbsenprotein) mit Erbsen und Lauch Bio a, a1, g, I	Eier-Omelette 3, c, g Salzkartoffeln I Baked Beans	Kap-Seehecht (natur) d Ratatouille (Zucchini, Aubergine, Paprika) 2, 3, 5, I, I Vollkornreis Bio	Fladenbrot 1/6 a, a1, k Vegetarisches Kebab Krautsalat 2, 3 Tomaten, Tzaziki g	Karfreitag
Menü 2 	Hühnerfrikassee Bio g, I Möhrengemüse Bio g Reis Bio	Nudelsuppe mit Gemüse (Karotte, Sellerie, Lauch) Bio 3, a, a1, I Baguette Bio a, a1	Brokkoli-Blumenkohl-Rahmgemüse Bio g, I Spätzle Bio a, a1, c	Farfalle Bio a, a1 Gemüsebolognese mit Sonnenblumen-Hack Bio I, j Reibekäse Bio g	Karfreitag
Menü 3 	Hähnchenbrustfilet paniert a, f, g, I, j Tomaten-Curry-Dip 1, 3, I, j Kartoffelecken 3, 5, I	Geflügelfrikadelle a, a1, c, g, j Bratensauce a, a1, a3 Reis Bio	Haschee (Rind) a, a1, a3 Rigatonelli Bio a, a1 Parmesan 2, c, g	Kaiserschmarrn a, a1, c, g Vanillesauce g Zimt und Zucker	Karfreitag
Dessert	Cookie Bio Zartbitterschokolade a, a1	Obst der Saison 	Schokopudding g Vanillesauce g	Obst der Saison 	Karfreitag



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 21.04.2025 - 25.04.2025

	Mo	Di	Mi	Do	Fr
 Rohkost	Osterrmontag	Gurken	Tomatensalat 3	Salat Joghurtdressing 3, c, g, j, l 	Paprika
Menü 1 	Osterrmontag	Hackbällchen Vegan f Vollkornreis Bio Erbsenrahmgemüse g	Gebackenes Seelachsfilet a, a1, d Salzkartoffeln l Zucchini-gemüse mit Tomatensauce 3, i	Spirelli Bio a, a1 Linsensbolognese 3, i Parmesan 2, c, g	Hähnchenbrustfilet natur Süßkartoffelpüree g, l Bohnengemüse aus grünen Bohnen mit Tomate i
Menü 2 	 sterrmontag	Brokkolicremesuppe Bio g, i Baguette Bio a, a1	Linsen-Hirse-Bällchen Bio a, a1, a4 Kräutersauce Bio g, i Spätzle Bio a, a1, c	Gemüsegulasch (Karotten, Brokkoli, Blumenkohl, Tomate) Bio g, i Kleine Kartoffeln Bio 3	 Chili sin Carne Bio i Baguette Bio a, a1
Menü 3 	Osterrmontag	Hähnchenbrustfilet paniert a, f, g, i, j Salzkartoffeln l Grüne Sauce c, g, j	Cevapcici (Rind) a, a1 Tzaziki g Reis Bio	Apfel-Crumble a, a1, g Vanillesauce g	Burger Brötchen 2, 3, a, a1, f, k Lachs für Burger a, a1, d Romana Cocktailsauce c, g, j Kartoffelecken 3, 5, l
Dessert	Osterrmontag	 Schoko-Osterhase f, g	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 (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 28.04.2025 - 02.05.2025

	Mo	Di	Mi	Do	Fr
Rohkost	Gurken 	Salat Himbeerdressing 3, 5, I	Chinakohl-Mais-Salat 3, c, g, j, I	Tag der Arbeit	Salat Joghurtdressing 3, c, g, j, I
Menü 1 	Vegetar. Maultaschenaufauf überbacken mit Tomatensauce und Käse a, a1, c, g, i	Kartoffeltaschen mit Frischkäsefüllung a, a1, g Blumenkohl in Hollandaise a, a1, a3, c, g, j	Seelachsfilet (natur) d Brokkolirahmsauce g Salzkartoffeln I	Tag der Arbeit	Erbseneintopf (Bio) mit Rindswurstscheiben 2, 3, i Vollkornbrotscheibe Bio a, a2
Menü 2 	Hähnchencurry (Kokos, Ananas, Paprika) Bio g, i Basmatireis Bio	Falafel Patty Bio a, a1 Bulgur Bio a, a1, i Ratatouille Bio i	Spätzle-Auflauf mit Spinat Bio a, a1, c, g, i	Tag der Arbeit	Käse-Makkaroni Bio a, a1, g, i Erbsengemüse Bio g
Menü 3 	Kalbsgulasch Semmelknödel a, a1, c, g	Curry-Bratwurst (Geflügel) 1, 3, 8, i, j Kartoffelecken 3, 5, I	Spaghetti Bio a, a1 Carbonara Sauce (Pute) 2, 3, 4, a, a1, g, i Parmesan 2, c, g	Tag der Arbeit	Fischnuggets vom Seelachs 8, a, a1, d, g Remoulade 9, c, g, j Kartoffelsalat 2, j
Dessert	Griechischer Joghurt mit Honig g	Obst der Saison 	Vanillepudding g Erdbeersauce	Tag der Arbeit	Mini Berliner mit Fruchtfüllung a, a1, c, g


 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