

EINE 100% BIOLINIE SOWIE GERICHTE MIT KONVENTIONELLEN ZUTATEN

Speiseplan 03.03.2025 - 07.03.2025

	Mo	Di	Mi	Do	Fr
Rohkost	Karotten 	Salat Joghurdressing 3, c, g, j, l	Chinakohl-Mais-Salat 3, c, g, j, l	Gurken 	Salat Honig-Vinaigrette 3, j, l
Menü 1 	Vegetarischer Knuspertaler a, a1, a3, a4, c, g Basmatireis Bio Kürbis-Bananen-Currysauce g, j	Nudelaufbau mit Gemüse (Brokkoli, Paprika) mit Käsesauce a, a1, g	Seelachsfilet (natur) d Schnittlauchsauce g Weisskraut angebraten Salzkartoffeln l	Raviolini Spinat a, a1 Spinatsahnesauce g Reibekäse g	Erseneintopf (Bio) mit Rindwurstscheiben 2, 3, i Vollkornbrotscheibe Bio a, a2
Menü 2 	Kartoffel-Hackfleisch-Auflauf (Rind) Bio g, i	Veggie Geschnetzeltes Bio (Erbsenprotein) g, i Reis Bio Möhrengemüse Bio g	Käse-Lauchsuppe Bio g, i Baguette Bio a, a1	Gemüsegulasch (Karotten, Brokkoli, Blumenkohl, Tomate) Bio g, i Reis Bio	Spätzle Bio a, a1, c Vegane Hackfleischsauce (Gerste) Bio a, a3, i Reibekäse Bio g
Menü 3 	Kalbsgulasch 1, 5, l Semmelknödel a, a1, c, g	Curry-Bratwurst (Geflügel) 1, 3, 8, i, j Kartoffelecken 3, 5, l	Spaghetti Bio a, a1 Carbonara Sauce (Pute) 2, 3, 4, a, a1, g, i Parmesan 2, c, g	Kartoffelreibekuchen Apfelmus 3	Fischnuggets vom Seelachs 8, a, a1, d, g Remoulade 9, c, g, j Kartoffelsalat 2, j
Dessert	Griechischer Joghurt mit Honig g	Kreppel mit Himbeer- Johannesbeer-Füllung 3, a, a1, c, g	Obst der Saison 	Ananasquark Bio g 	Obst der Saison

Zertifiziert durch DE-ÖKO-007
Kontrollnummer: D-HE-007-05283-B
EU-/Nicht-EU-Landwirtschaft



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

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.

EINE 100% BIOLINIE SOWIE GERICHTE MIT KONVENTIONELLEN ZUTATEN

Speiseplan 10.03.2025 - 14.03.2025

	Mo	Di	Mi	Do	Fr
Rohkost	Gurken 	Salat Joghurdressing 3, c, g, j, l	cremiger Farmer Salat (Weißkraut, Karotte) 2, 3, a, a1, c, i	Salat Honig-Vinaigrette 3, j, l 	Karotten
Menü 1 	Kartoffel-Auflauf mit Linsenbolognese 3, g, i	Vegetarisches Gulasch (Erbsenprotein) 1, 5, a, a1, a3, i, l Penne Bio a, a1	Hackbällchen Geflügel a, a1, c, g, j Brokkoli-Käse-Sauce g Vollkornspirelli Bio a, a1	Kartoffeltaschen mit Frischkäsefüllung a, a1, g Rosenkohl in Hollandaise a, a1, a3, c, g, j	Paniertes Lachsfilet a, a1, d Rahmspinat g Kritharaki (Griechische Nudeln) a, a1
Menü 2 	Hähnchencurry (Kokos, Ananas, Paprika) Bio g, i Basmatireis Bio	Gnocchi-Auflauf mit Gemüse (Tomatensauce, Karotte, Kohlrabi) Bio 3, a, a1, g, i	Kürbiscremesuppe Bio 3, g, i Baguette Bio a, a1	Penne Bio a, a1 Tomatensauce Bio i Reibekäse Bio g	Falaffel Bio a, a1 CousCous Bio a, a1, i Gemüse (Paprika, Karotte, Tomate) Bio 3, i Joghurt-Dip Bio g
Menü 3 	Hähnchenbrustfilet natur Rahmsauce 1, 5, a, a1, a3, g, l Eierknöpfe a, a1, c	Milchreis g Kirschrütze	Gebackenes Seelachsfilet a, a1, d Salzkartoffeln l Limonenschmand g	Bratwurst (Geflügel) Bratensauce 1, 5, a, a1, a3, l Bohnengemüse aus grünen Bohnen Kartoffelpüree g, l	Pizza Margherita a, a1, g
Dessert	Buttermilchdessert mit Orange und Limette g	Obst der Saison 	Vanillemuffin 8, a, a1, c, g	Bananenquark mit Schokospitter 3, f, g 	Obst der Saison 

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
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 | e enthält Erdnuss
f enthält Soja
g enthält Milch und Milcherzeugnisse
(beinhaltet Laktose)
h Schalenfrüchte / Nüsse
h1 enthält Mandel
h2 enthält Haselnuss
h3 enthält Walnuss
h4 enthält Kaschunuss
h5 enthält Pekannuss | h6 enthält Paranuss
h7 enthält Pistazie
h8 enthält Macadamianuss
i enthält Sellerie
j enthält Senf
k enthält Sesam
l enthält Schwefeldioxid
m enthält Lupine
n enthält Weichtiere |
|--|---|---|

EINE 100% BIOLINIE SOWIE GERICHTE MIT KONVENTIONELLEN ZUTATEN

Speiseplan 17.03.2025 - 21.03.2025

	Mo	Di	Mi	Do	Fr
Rohkost	Gurken 	Salat Joghurtdressing 3, c, g, j, l	Mais-Salat 3, l	Bio-Möhren 	Salat Honig-Vinaigrette 3, j, l
Menü 1 	Vegetarischer Maultaschenauflauf rbacken mit Tomatensauce und Käse a, a1, c, g, i	Linsengemüse 3, i, l Spätzle a, a1, c	Seelachsfilet (natur) d Tomatensauce i Vollkornspirelli Bio a, a1	Eier gekocht 2, c Kräuterquark g Salzkartoffeln l	Hähnchenbrustfilet paniert a, f, g, i, j Erbsenrahmgemüse g Kartoffelecken 3, 5, l
Menü 2 	Rinderfrikadelle Bio a, a1 Reis Bio Lauchrahmgemüse Bio g, i	Brokkolicremesuppe Bio g, i Vollkornbrotzscheibe Bio a, a2	Kartoffelpüree Bio 3, g Möhrenrahmgemüse Bio g, i	Mexikanische Lasagne Veggie Bio a, a1, g, i, j	Gemüse-Ravioli Bio (Tomate, Karotte, Pastinake) a, a1, f, j Käsesauce Bio g, i Reibekäse Bio g
Menü 3 	Kartäuser Kloß a, a1, c, g Vanillesauce g	Hähnchenbrust Piccata Art a, a1, c, g Spirelli Bio a, a1 Tomatensauce i	Burger Brötchen 2, 3, a, a1, f, k Gemüseschnitzel 3, 8, a, a1, c, g, i Gewürzgurken in Scheiben 1, 2, 9 Tomaten, Romana Ketchup-Mayo-Sauce c, j Kartoffelecken 3, 5, l	Vegetarische Frühlingsrolle a, a1, c, g, i Parboiled Basmatireis Asiatisches Gemüse (Karotte, Bambus, Sojasprossen) 2, a, a1, f	Rindergeschnetzeltes (Champignons) 1, 5, 8, a, a1, a3, g, l Kartoffelknödel a, a1, c, g
Dessert	Heidelbeerjoghurt g 	Obst der Saison 	Schokopudding g Vanillesauce g	Obst der Saison 	Golden Donut (mit Kristallzucker) 3, a, a1, f

 Zertifiziert durch DE-ÖKO-007
Kontrollnummer: D-HE-007-05283-B
EU-/Nicht-EU-Landwirtschaft




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

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.

EINE 100% BIOLINIE SOWIE GERICHTE MIT KONVENTIONELLEN ZUTATEN

Speiseplan 24.03.2025 - 28.03.2025

	Mo	Di	Mi	Do	Fr
Rohkost	Karotten 	Salat Honig-Vinaigrette 3, j, l	Karotten-Apfel-Salat 3, l	Salat Joghurtdressing 3, c, g, j, l 	Gurken
Menü 1 	Eier-Omelette 3, c, g Salzkartoffeln Bio 3 Rahmspinat Bio g	Gnocchi-Auflauf mit Erbsen und Käsesauce Bio a, a1, g, i	Brokkolicremesuppe mit Lachs d, g Vollkornbrottscheibe a, a1, a2, a3	Veganes Asiageschnetzeltes (Pilzprotein) Basmatireis Bio Karotten und Edamame 2, a, a1, a3, f	Kartoffel-Kürbis-Gratin mit Kalbsragout g
Menü 2 	Makkaroni-Hackfleisch Auflauf (Rind) Bio a, a1, g, i	Tomatencremesuppe mit Reiseinlage Bio 3, g, i Baguette Bio a, a1	Spirelli-Kürbis-Auflauf mit Kürbissahnesauce Bio 3, a, a1, g, i	Farfalle Bio a, a1 Gemüsebolognese mit Sonnenblumen-Hack Bio i, j Reibekäse Bio g	Gemüsegulasch (Karotten, Brokkoli, Blumenkohl, Tomate) Bio g, i Bulgur Bio a, a1, i
Menü 3 	Hähnchen-Nuggets a, a1, a3 Süß-Saurer Dip 2, 3, l Kartoffelecken 3, 5, l	Fladenbrot 1/6 a, a1, k Hähnchen Kebab Krautsalat 2, 3 Tzaziki g	Würstchengulasch (Rind) in Tomatensauce 2, 3, i Reis Bio	Pizza Geflügelsalami (Pute) 2, 3, a, a1, g	Hähnchenschenkel Bratensauce 1, 5, a, a1, a3, l Semmelknödel a, a1, c, g
Dessert	Mango Joghurt g 	Obst der Saison 	Cookie Bio Kerniger Hafer a, a4, a5	Mandarinenquark g	Obst der Saison

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

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.

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 Honig-Vinaigrette 3, j, 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 1, 3, 5, a, a1, a3, g, i, l Reis Bio	Fischstäbchen a, a1, d Remoulade 9, c, g, j Kartoffelpüree g, l	Pfannkuchen a, a1, c, g Kirschrütze	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 


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

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.