

EINE 100% BIOLINIE SOWIE GERICHTE MIT KONVENTIONELLEN ZUTATEN


Speiseplan 02.03.2026 - 06.03.2026

	Mo	Di	Mi	Do	Fr
Rohkost	Gurken 	Salat Joghurtdressing 3, c, g, j, l	Mais-Salat 3, l	Karotten 	Salat Honig-Vinaigrette 3, j, l
Menü 1 	Vegane Nudeln mit Tomate-Basilikum-Füllung (Fagottini) a, a1 Tomatensauce i Parmesan 2, c, g	Spätzle-Erbesen-Auflauf mit Kräutersauce 3, a, a1, c, g	Seelachsfilet (natur) d Tomatensauce i Vollkornspirelli Bio a, a1	Eier gekocht 2, c Kräuterquark g Salzkartoffeln l	Hähnchenbrustfilet paniert a, a1, f, g, i, j Erbsenrahmgemüse g Kartoffelecken 3, 5, l
Menü 2 	Hähnchencurry (Kokos, Ananas, Paprika) Bio g Basmatireis Bio	Tomatencremesuppe mit Reiseinlage Bio 3, g, i Bauernbrotscibe Bio a, a1, a2	Gnocchi-Auflauf mit Gemüse (Tomatensauce, Karotte, Zucchini) Bio 3, a, a1, g	Spinat-Lasagne Bio a, a1, g	Spaghetti Bio a, a1 Brokkoli-Sahne-Sauce Bio g Reibekäse Bio g
Menü 3 	Kartäuser Kloß a, a1, c, g Vanillesauce g	Hähnchenbrust Piccata Art a, a1, c, g Spirelli Bio a, a1 Paprikasauce 3, a, a1, a3, i	Burger Brötchen 2, 3, a, a1, f, k Gemüseschnitzel 3, 8, a, a1, c, g, i Gewürzgurken 1, 2, 9 Tomaten, Romana Ketchup-Mayo-Sauce c, j Kartoffelecken 3, 5, l	Mini Maultaschen (Schwein) 2, 3, a, a1, c, i Kokos-Curry mit Gemüse (Paprika, Karotte, Brokkoli) f, j	Würstchengulasch (Rind) in Tomatensauce 2, 3, i Reis Bio
Dessert	Schokopudding g Vanillesauce g	Obst der Saison 	Bananenquark Bio g	Obst der Saison 	Quarkbällchen 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



EINE 100% BIOLINIE SOWIE GERICHTE MIT KONVENTIONELLEN ZUTATEN


Speiseplan 09.03.2026 - 13.03.2026

	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 	Milchreis g Kirschgrütze	Kartoffel-Auflauf mit Linsenbolognese 3, g, i	Paniertes Lachsfilet a, a1, d Vollkornreis Bio Erbsenrahmgemüse g	Türkische Linsensuppe l Fladenbrot 1/6 a, a1, k	Asia-Nudeln mit Gemüse (Karotte, Edamame, Paprika, Lauch) 1, 2, 4, a, a1, a3, f, j
Menü 2 	Makkaroni-Hackfleisch Auflauf (Rind) Bio a, a1, g	Brokkolicremesuppe Bio g Vollkornbrotscheibe Bio a, a2	Spirelli-Kürbis-Auflauf mit Kürbissahnesauce Bio 3, a, a1, g	Farfalle Bio a, a1 Gemüsebolognese mit Sonnenblumen-Hack Bio i, j Reibekäse Bio g	Gemüseulasch (Karotten, Brokkoli, Blumenkohl, Tomate) Bio g Bulgur Bio a, a1
Menü 3 	Kartoffeltaschen mit Frischkäsefüllung a, a1, g Rosenkohl in Kräuterrahmsauce 3	Spaghetti Bio a, a1 Carbonara Sauce (Pute) 2, 3, 4, a, a1, g, i Parmesan 2, c, g	Hähnchen-Nuggets a, a1, a3 Süß-Saurer Dip 2, 3, l Kartoffelecken 3, 5, l	Pizza Geflügelsalami (Pute) 1, 2, 3, a, a1, g, j	Bratwurst (Geflügel) 3, g, i Bratensauce a, a1, a3 Bohngemüse aus grünen Bohnen Kartoffelpüree 1, 3, g, l
Dessert	Griechischer Joghurt mit Honig g	Obst der Saison 	Mini Schoko-Gugelhupf 8, a, a1, c, g	Mandarinenquark 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 16.03.2026 - 20.03.2026

	Mo	Di	Mi	Do	Fr
Rohkost	Karotten 	Salat Joghurtdressing 3, c, g, j, l	Gurkensalat Essig und Öl 3, j, l	Gurken 	Salat Honig-Vinaigrette 3, j, l
Menü 1 	Schupfnudeln a, a1, c, i Rahmspinat g Eier gekocht 2, c	Winterliches Ratatouille (Kohlrabi, Kürbis und Pastinake) g Reis Bio	Paniertes Lachsfilet a, a1, d Salzkartoffeln l Erbsenrahmgemüse g	Vollkornspaghetti Bio a, a1 Gerstenbolognese 3, a, a3, i Reibekäse g	Chili con Carne (Rind) 3 Reibekäse g Reis Bio
Menü 2 	Hühnersuppe mit Gemüse (Sellerie, Karotte, Lauch) Bio 3, i Bauernbrotscheibe Bio a, a1, a2	Gemüse-Ravioli Bio (Tomate, Karotte, Pastinake) a, a1, f, j Käsesauce Bio g Reibekäse Bio g	Vegetarisches Curry (Paprika, Ananas) mit veggie Hähnchen (Erbsenprotein) Bio g Basmatireis Bio	Kartoffel-Kürbis-Gratin Bio 3, g	Gemüse-Lasagne (Karotte, Kohlrabi, Zucchini) Bio 3, a, a1, g
Menü 3 	Geflügelgyros Reis Bio Tzaziki g	Fischstäbchen a, a1, d Remoulade 9, c, g, j Kartoffelpüree 1, 3, g, l	Grießbrei a, a1, g Rote Grütze (Kirsch, Johannisbeere, Erdbeere)	Hähnchenbrustfilet paniert a, a1, f, g, i, j Paprikasauce 3, a, a1, a3, i Eierknöpfe a, a1, c	Burger Brötchen 2, 3, a, a1, f, k Crunchy Chicken Burger Patty a, a1, a3, i Tomaten, Romana Ketchup Kartoffelecken 3, 5, l
Dessert	Buttermilchdessert mit Birne und Vanille g	Mini Schokoreppel gefüllt a, a1, c, g	Obst der Saison 	Bio Erdbeerquark 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 23.03.2026 - 27.03.2026

	Mo	Di	Mi	Do	Fr
	Rohkost	Karotten 	Salat Joghurtdressing 3, c, g, j, l	Cremiger Karottensalat g 	Salat Honig-Vinaigrette 3, j, l
Menü 1 	Eier-Omelette 3, c, g Salzkartoffeln l Baked Beans	Hackbällchen Vegan f CousCous Bio a, a1 Gemüse (Kichererbse, Paprika, Karotte) j Paprikadip 3, g	Seelachsfilet (natur) d Wirsinggemüse g, j Salzkartoffeln l	Spirelli Bio a, a1 Tomatensauce i Reibekäse g	Erbseneintopf (Bio) mit Rindswurstscheiben 2, 3, i Vollkornbrotscheibe Bio a, a2
Menü 2 	Hackbällchen Geflügel Bio a, a1, c Tomatensauce Bio Spaghetti Bio a, a1	Bunter Gemüseintopf (Kartoffel, Karotte, Zucchini, Lauch) Bio 3, i Bauernbrotscheibe Bio a, a1, a2	Käse-Makkaroni Bio a, a1, g Erbsengemüse Bio g	Brokkoli-Blumenkohl- Rahmgemüse Bio g Spätzle Bio a, a1, c	Semmelknödel Bio a, a1, c Veggie Geschnetzeltes (Erbsenprotein) Züricher Art (Champignons) Bio g
Menü 3 	Hähnchenschenkel Reis Bio Ketchup	Kartoffel-Hackfleisch-Auflauf (Schwein) mit Zucchini g	Pizza Margherita 3, a, a1, g	Geflügelfrikadelle 3, a, a1, c Bratensauce a, a1, a3 Reis Bio	Raviolini Spinat a, a1 Spinatsahnesauce g Reibekäse g
Dessert	Milchreis g Zimt und Zucker	Obst der Saison 	Bananenquark g Schokosplitter 3, f	Obst der Saison 	Schoko-Osterhase f, 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.

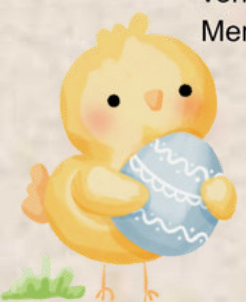
Folgende deklarationspflichtige Zusatzstoffe sind in unseren Speisen enthalten:

- | | |
|----------------------------|------------------------------------|
| 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 30.03.2026 - 03.04.2026

	Mo	Di	Mi	Do	Fr
Rohkost	Gurken 	Salat Joghurtdressing 3, c, g, j, l	Krautsalat 2, 3	Salat Himbeerdressing l	Karfreitag
Menü 1 	Vegetarischer Maultaschenauf überbacken mit Tomatensauce und Käse a, a1, c, g, i	Linsen-Gemüsecurry (Karotten, Sellerie, Brokkoli) i, j Reis Bio	Hähnchenbrustfilet natur Süßkartoffelpüree 1, 3, g, l Bohngemüse aus grünen Bohnen mit Tomate i	Gebackenes Seelachsfilet a, a1, d Kartoffelpüree 1, 3, g, l Erbsenrahmgemüse g	Karfreitag
Menü 2 	Hühnerfrikassee Bio g Möhrengemüse Bio g Reis Bio	Nudelsuppe mit Gemüse (Karotte, Sellerie, Lauch) Bio 3, a, a1, i Bauernbrotscheibe Bio a, a1, a2	Gnocchi-Zucchini-Auflauf mit Gouda Bio a, a1, g	Spirelli Bio a, a1 Tomatensauce Bio Reibekäse Bio g	Karfreitag
Menü 3 	Bratwurst (Geflügel) 3, g, i Salzkartoffeln l Ketchup	Hähnchenbrustfilet paniert a, a1, f, g, i, j Tomaten-Curry-Dip 1, 3, i, j Kartoffelecken 3, 5, l	Haschee (Schwein) a, a1, a3 Rigatonelli Bio a, a1 Reibekäse g		Karfreitag
Dessert	Vanillepudding g Erdbeersauce	Obst der Saison 	Ananasquark Bio g 	Donut 3, 8, a, a1, f, g	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