

EINE 100% BIOLINIE SOWIE GERICHTE MIT KONVENTIONELLEN ZUTATEN

Speiseplan 28.09.2026 - 02.10.2026

	Mo	Di	Mi	Do	Fr
Rohkost	Karotten 	Salat Joghurtdressing 3, c, g, j, l	Chinakohl-Mais-Salat 3, c, g, j, l	Gurken 	Salat Himbeerdressing l
Menü 1 	Knuspertaler (Karotte, Spinat) a, a1, a3, a4, c, g Vollkornreis Bio Fairtrade Paprika-Zucchini-Curry-Sauce g, j	Hackbällchen Vegan f Salzkartoffeln 5, l Erbsenrahmgemüse g	Seelachsfilet (natur) d Ratatouille (Zucchini, Aubergine, Paprika) 2, 3, 5, i, l Salzkartoffeln 5, l	Butter Chicken a, a1, g, i, j Basmatireis Bio	Vegetarisches Frikassee mit Veggie Chicken Chunks (Sojaprotein) a, a1, c, f, g, j Leipziger Allerlei g Vollkornreis Bio Fairtrade
Menü 2 	Spaghetti Bio a, a1 Bolognese Sauce (Rind) Bio Reibekäse Bio g	Kartoffel-Zucchini-Auflauf mit Kürbiskernen Bio g	Spätzle-Auflauf mit Spinat Bio a, a1, c, g	Farfalle Bio a, a1 Gemüsebolognese mit Sonnenblumen-Hack Bio i, j Reibekäse Bio g	Bunte Gemüsesuppe (Karotten, Sellerie, Kohlrabi) Gemüsemaultaschen Bio 3, a, a1, c, g, i Bauernbrotzscheibe Bio a, a1, a2
Menü 3 	Curry-Bratwurst (Geflügel) 1, 3, 8, i, j Kartoffelecken 3, 5, l	Feta Börek Stick a, a1, c, g Tzaziki g Tomaten-Risoni a, a1, i	Pfannkuchen a, a1, c, g Apfelmus 3 Zimt und Zucker	Hähnchenbrustfilet natur Rahmsauce a, a1, a3 Eierknöpfe a, a1, c	Alaska Seelachs "Müllerin Art" a, a1, c, d Remoulade 9, c, g, j Kartoffelsalat 2, 4, i, j
Dessert	Erdbeer-Rhabarber-Joghurt 9, 10, g	Obst der Saison 	Bio Vanillejoghurt g 	Obst der Saison 	Schokopudding g Vanillesauce 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 05.10.2026 - 09.10.2026

	Mo	Di	Mi	Do	Fr
Rohkost	Gurken 	Salat Joghurtdressing 3, c, g, j, l	cremiger Farmer Salat (Weißkraut, Karotte) 2, 3, 5, a, a1, c, i, l	Salat Honig-Vinaigrette 3, j, l 	Karotten
Menü 1 	Eier-Omelette 3, c, g Salzkartoffeln 5, l Rahmspinat g				Überbackene Cannellotti mit Spinat-Ricotta-Füllung vegetarischer Bolognese (Soja) und Bechamelsauce 3, a, a1, f, g, i
Menü 2 	Hähnchenfrikadelle Bio 3, a, a1 Reis Bio Lauchrahmgemüse Bio g	Penne Bio a, a1 Tomatensauce Bio Reibekäse Bio g	Falaffel Bio a, a1 CousCous Bio a, a1 Gemüse (Paprika, Karotte, Tomate) Bio 3 Joghurt-Dip Bio g	Tomatencremesuppe mit Reiseinlage Bio 3, g, i Bauernbrotscibe Bio a, a1, a2	Käse-Lauchsuppe Bio g Bauernbrotscibe Bio a, a1, a2
Menü 3 		Ramensuppe mit Gemüse- Gyoza und Gemüse (Edamame, Karotte, Lauch) a, a1, f, i, k	Gebackenes Seelachsfilet a, a1, d Salzkartoffeln 5, l Limonenschmand g	Fladenbrot 1/6 a, a1, k Hähnchen Kebab Krautsalat 2, 3 Tzaziki g	
Dessert	Buttermilchdessert mit Orange und Limette g	Obst der Saison 	Erdbeerquark g Schokosplitter 3, f 	Köhler-Kuss Schoko a, a1, c, f, 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 12.10.2026 - 16.10.2026

	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		Seelachsfilet (natur) d Tomatensauce i Vollkornspirelli Bio a, a1	Eier gekocht 2, c Kräuterquark g Salzkartoffeln 5, l	Hähnchenbrustfilet paniert a, a1 Erbsenrahmgemüse g Kartoffelecken 3, 5, l
Menü 2 	Hähnchencurry (Kokos, Ananas, Paprika) Bio g Basmatireis Bio		Kartoffelpüree Bio 3, g Möhrenrahmgemüse Bio g	Spinat-Lasagne Bio a, a1, g	Spirelli Bio a, a1 Brokkoli-Sahne-Sauce Bio g Reibekäse Bio g
Menü 3 	Hähnchenschnitzel mit Knusperpanade a, a1, a3 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		
Dessert	Vanillepudding g	Obst der Saison 	Heidelbeerquark g Weiße Schokosplitter f, 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



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 19.10.2026 - 23.10.2026

	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 	Winterliches Ratatouille (Kohlrabi, Kürbis und Pastinake) g Reis Bio	Kartoffel-Auflauf mit Linsenbolognese 3, g, i	Vollkornreis Bio Fairtrade Lachs-Dill-Ragout a, a1, d, i Erbsengemüse g	Türkische Linsensuppe Fladenbrot 1/6 a, a1, k	Asia-Nudeln mit Gemüse (Karotte, Edamame, Paprika) 1, 2, 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	Gemüsegulasch (Karotten, Brokkoli, Blumenkohl, Tomate) Bio g Bulgur Bio a, a1
Menü 3 	Milchreis g Kirschgrütze	Spaghetti Bio a, a1 Carbonara Sauce (Pute) 2, 3, a, a1, g, i Parmesan 2, c, g	Hähnchen-Nuggets a, a1, a3 Süß-Saurer Dip 1, 2, a, a1, f Kartoffelecken 3, 5, l	Pizza Geflügelsalami (Pute) 1, 2, 3, a, a1, g, j	Bratwurst (Geflügel) 3, g, i Bratensauce a, a1, a3 Grüne Bohnen Kartoffelpüree 1, 3, 5, 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 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



EINE 100% BIOLINIE SOWIE GERICHTE MIT KONVENTIONELLEN ZUTATEN

Speiseplan 26.10.2026 - 30.10.2026

	Mo	Di	Mi	Do	Fr
Rohkost	Karotten 	Salat Joghurtdressing 3, c, g, j, l	Gurkensalat Essig und Öl 3, j, l	Gurken 	Spuksalat mit Zaubersauce Salat Himbeerdressing l
Menü 1 	Schupfnudeln a, a1, c, i Rahmspinat g Eier gekocht 2, c	Kartoffeltaschen mit Frischkäsefüllung a, a1, g Rosenkohl in Kräuterrahmsauce 3	Paniertes Lachsfilet a, a1, d Salzkartoffeln 5, l Erbsenrahmgemüse g	Vollkornspaghetti Bio a, a1 Gerstenbolognese 3, a, a3, i Reibekäse g	Hexeneintopf mit Fingern Kürbiscremesuppe j Putenwürstchen halbiert 2, 3, 8, j Bauernbrotscheibe Bio a, a1, a2
Menü 2 	Hühnersuppe mit Gemüse (Sellerie, Karotte, Lauch) Bio 3, i Bauernbrotscheibe Bio a, a1, a2	Gemüse-Lasagne (Karotte, Kohlrabi, Zucchini) Bio 3, a, a1, g	Vegetarisches Curry (Paprika, Ananas) mit veggie Hähnchen (Soja Schnitzel) Bio f, g Basmatireis Bio	Kartoffel-Kürbis-Gratin Bio 3, g	Grusel-Nudeln Geflügelbällchen in Tomatensauce Bio a, a1, c Spaghetti Bio a, a1
Menü 3 	Geflügelgyros Reis Bio Tzaziki g	Alaska Seelachs "Müllerin Art" a, a1, c, d Remoulade 9, c, g, j Kartoffelpüree 1, 3, 5, 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	Dracula-Burger Burger Brötchen 2, 3, a, a1, f, k Rote-Bete-Puffer a, a1 Gewürzgurken 1, 2, 9 Tomaten, Romana Ketchup-Mayo-Sauce c, j Kartoffelecken 3, 5, l
Dessert	Buttermilchdessert mit Birne und Vanille g	Obst der Saison 	Bio Erdbeerquark g 	Obst der Saison 	Blutiger Zombie-Kreppel Mini Berliner Vielfruchtfüllung gezuckert 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