





Speiseplan 01.06.2026 - 05.06.2026

	Mo	Di	Mi	Do	Fr
Rohkost	Krautsalat 2, 3	Salat Honig-Vinaigrette 3, j, l	Knabbergurken		Gurkensalat Essig und Öl 3, j, l
Menü 1 	Vollkornspirelli Bio a, a1 Linsenbolognese 3, i Reibekäse g	Farfalle Bio a, a1 Lachs-Dill-Sahnesauce a, a1, d, i Salat Honig-Vinaigrette 3, j, l	Vegetarisches Schnitzel (Sojabasis) a, a1, f Reis Bio Paprika-Zucchini-Curry- Sauce g		Hähnchengeschnetzeltes a, a1, a3, i Blumenkohl-Gemüse g Kartoffeln l
Menü 2 	Bulgur Bio a, a1 Gemüse (Paprika, Karotte, Tomate) Bio 3 Joghurt-Dip Bio g	Mexikanische Nudelaufauf Veggie Bio a, a1, g, i, j	Käse-Makkaroni Bio a, a1, g Erbsengemüse Bio g		Brokkolicremesuppe Bio g Baguette Bio a, a1
Menü 3 	Cevapcici (Geflügel) a, a1, c, j Reis Bio Tzaziki g Krautsalat 2, 3	Kartoffelreibekuchen a, a1, a4, c Apfelmus 3	Farfalle Bio a, a1 Carbonara Sauce (Pute) 2, 3, a, a1, g, i Knabbergurken		Gebackenes Seelachsfilet a, a1, d Cocktailsauce c, g, j Kartoffelecken 3, 5, l Gurkensalat Essig-Öl- Dressing 3, j, l
Dessert	Obst der Saison	Mango Joghurt g	Obst der Saison		Schokomuffin 8, a, a1, c, f, g

Mit  gekocht.



Hier geht's zu den Bio-Zutaten!

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 | | |




Die gekennzeichnete Menüauswahl orientiert sich an den DGE-Qualitätsstandards für die Schulverpflegung und für die Verpflegung in Tageseinrichtungen für Kinder.


Besonderer Spuren-Hinweis: Kreuzkontaminationen bei einzelnen Zutaten sowie technologisch unvermeidbare Verunreinigungen bei einzelnen Produkten können nicht ausgeschlossen werden



Speiseplan 08.06.2026 - 12.06.2026

	Mo	Di	Mi	Do	Fr
Rohkost	Cremiger Karottensalat g	Salat Joghurdressing 3, c, g, j, l	Knabbergurken	Salat French-Dressing c, j	Gurkensalat mit Schmand und Dill 2, 3, 5, c, g, i, j, l
Menü 1 	Tortelloni Spinat und Ricotta a, a1, g Spinatsahnesauce g	Hackbällchen Vegan f Salzkartoffeln l Erbsengemüse g Veggie Bratensauce a, a1, a3	Gebackenes Seelachsfilet a, a1, d Cocktailsauce c, g, j Salzkartoffeln l Knabbergurken	Butter Chicken a, a1, g, i Reis Bio	Vollkorn-Nudelaufwurf mit Gemüse (Brokkoli, Paprika) mit Käsesauce a, a1, g
Menü 2 	Gemüsegulasch (Karotten, Brokkoli, Blumenkohl, Tomate) Bio g Reis Bio	Brokkoli-Blumenkohl- Rahmgemüse Bio g Reis Bio	Minestrone Bio 3, i Baguette Bio a, a1	Farfalle Bio a, a1 Gemüsebolognese mit Sonnenblumen-Hack Bio i, j	Penne Bio a, a1 Tomatensauce Bio Reibekäse Bio g
Menü 3 	Curry-Bratwurst (Geflügel) 1, 3, 8, i Kartoffelecken 3, 5, l Karottensalat cremig g	Haschee (Rind) a, a1, a3 Spirelli Bio a, a1 Salat Joghurdressing 3, c, g, j, l	Penne Bio a, a1 Bärlauchsauce g, h, h1 Knabbergurken	Gnocchi a, a1, c, l Tomatensauce i Reibekäse g Salat French-Dressing c, j	Geflügelgyros Reis Bio Tzaziki g Gurkensalat Schmand Dill 2, 3, 5, c, g, i, j, l
Dessert	Obst der Saison	Erdbeeryoghurt 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 | h8 enthält Macadamianuss |
| a3 enthält Gerste | (beinhaltet Laktose) | i enthält Sellerie |
| a4 enthält Hafer | h Schalenfrüchte/Nüsse | j enthält Senf |
| a5 enthält Dinkel | h1 enthält Mandel | k enthält Sesam |
| a6 enthält Kamut | h2 enthält Haselnuss | l enthält Schwefeldioxid |
| b enthält Krebstiere | h3 enthält Walnuss | m enthält Lupine |
| c enthält Eier | h4 enthält Kaschunuss | n enthält Weichtiere |
| d enthält Fisch | h5 enthält Pekannuss | |

Besonderer Spuren-Hinweis: Kreuzkontaminationen bei einzelnen Zutaten sowie technologisch unvermeidbare Verunreinigungen bei einzelnen Produkten können nicht ausgeschlossen werden

Speiseplan 15.06.2026 - 19.06.2026

	Mo	Di	Mi	Do	Fr
Rohkost	Chinakohl-Mais-Salat 3, c, g, j, l	Salat Joghurdressing 3, c, g, j, l	Knabberpaprika	Gurkensalat Essig und Öl 3, j, l	Knabbergurken
Menü 1 	Eier-Omelette 3, c, g Salzkartoffeln l Rahmspinat g	Bio-Fussili a, a1 Bolognese Sauce mit Rinderhack 3, i Reibekäse g	Spirelli Bio a, a1 Erbsen-Lachs-Sahne-Sauce d, g, i	Kartoffel-Auflauf mit Linsenbolognese 3, g, i Gurkensalat Essig-Öl- Dressing 3, j, l	Bio-Vollkompenne a, a1 Käsesauce g Knabbergurken
Menü 2 	Bio-Gemüsepaella 3 Joghurt-Dip Bio g	Kartoffelsuppe Bio g Baguette Bio a, a1	Gemüse-Ravioli Bio (Tomate, Karotte, Pastinake) a, a1, f, j Tomatensauce Bio Reibekäse Bio g	Penne Bio a, a1 Spinatsauce Bio g	Blumenkohl-Kartoffel-Auflauf Bio g
Menü 3 	Geflügelragout mit Tomatensauce Reis Bio Chinakohl-Mais-Salat 3, c, g, j, l	Gemüsecurry mit Süßkartoffeln, Blumenkohl und Kichererbsen Reis Bio	Geflügelfrikadelle 3, a, a1, c Kartoffelpüree g Wirsinggemüse g, j	Teriyaki-Hähnchen mit Brokkoli 1, a, a1, a3, f Reis Bio	Hähnchenbrustfilet paniert a, a1, f, g, i, j Reis Bio Paprikasauce 3, a, a1, a3, i Knabbergurken
Dessert	Obst der Saison	Butterkeks Pudding a, a1, 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 Milchzeugnisse | h8 enthält Macadamianuss |
| a3 enthält Gerste | h (beinhaltet Laktose) | i enthält Sellerie |
| a4 enthält Hafer | h Schalenfrüchte/Nüsse | j enthält Senf |
| a5 enthält Dinkel | h1 enthält Mandel | k enthält Sesam |
| a6 enthält Kamut | h2 enthält Haselnuss | l enthält Schwefeldioxid |
| b enthält Krebstiere | h3 enthält Walnuss | m enthält Lupine |
| c enthält Eier | h4 enthält Kaschunuss | n enthält Weichtiere |
| d enthält Fisch | h5 enthält Pekannuss | |

Besonderer Spuren-Hinweis: Kreuzkontaminationen bei einzelnen Zutaten sowie technologisch unvermeidbare Verunreinigungen bei einzelnen Produkten können nicht ausgeschlossen werden

Speiseplan 22.06.2026 - 26.06.2026

	Mo	Di	Mi	Do	Fr
Rohkost	Mais-Salat 3, l	Knabbergurken	Knabberkohlrabi	Knabberpaprika	Salat Honig-Vinaigrette 3, j, l
Menü 1 	Hackbällchen Geflügel a, a1, c, g, j Rahmsauce a, a1, a3, g Reis Bio Maissalat 3, l	Kartoffel-Möhren-Lasagne g Knabbergurken	Gebackenes Seelachsfilet a, a1, d Tomatensauce i Vollkornspirelli Bio a, a1	Allgäuer Käsespätzle a, a1, c, g Erbsengemüse g	Chili sin Carne Bio 3, i Saure Sahne g Baguette Bio a, a1
Menü 2 	Brokkoli-Rahmgemüse Bio g Salzkartoffeln Bio 3	Bio-Tomatencremesuppe g Baguette Bio a, a1, g	Gnocchi Bio a, a1 Gemüsebolognese Bio (Sellerie, Karotte, Lauch) 3, i	Vegetarische Sonnenblumenkern Haschee Bio 3, i, j Spirelli Bio a, a1 Reibekäse Bio g	Ratatouille Bio Reis Bio
Menü 3 	Vegetarische Frühlingsrolle a, a1, c, g, i Reis Bio Süß-Saurer Dip 1, 2, a, a1, f	Reis Bio Hähnchenbruststreifen in Zitronenrahmsauce a, a1, g, i Knabbergurken	Milchreis g Kirschrütze	Bratwurst (Geflügel) 3, g, i Salzkartoffeln l Kohlrabi in Kräuterrahmsauce 3	Würstchengulasch (Geflügel) in Tomatensauce a, i, l Bio-Penne a, a1 Salat Honig-Vinaigrette 3, j, l
Dessert	Obst der Saison	Bananenquark mit Schokosplittern 3, f, g	Obst der Saison	Obst der Saison	Schoko- Kirsch- Kuchen 8, 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 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 | h8 enthält Macadamianuss |
| a3 enthält Gerste | (beinhaltet Laktose) | i enthält Sellerie |
| a4 enthält Hafer | h Schalenfrüchte/Nüsse | j enthält Senf |
| a5 enthält Dinkel | h1 enthält Mandel | k enthält Sesam |
| a6 enthält Kamut | h2 enthält Haselnuss | l enthält Schwefeldioxid |
| b enthält Krebstiere | h3 enthält Walnuss | m enthält Lupine |
| c enthält Eier | h4 enthält Kaschunuss | n enthält Weichtiere |
| d enthält Fisch | h5 enthält Pekannuss | |

Besonderer Spuren-Hinweis: Kreuzkontaminationen bei einzelnen Zutaten sowie technologisch unvermeidbare Verunreinigungen bei einzelnen Produkten können nicht ausgeschlossen werden

Speiseplan 29.06.2026 - 03.07.2026

	Mo	Di	Mi	Do	Fr
Rohkost	Gurkensalat Essig und Öl 3, j, l	Salat Honig-Vinaigrette 3, j, l			
Menü 1 	Vegetarisches Schnitzel (Sojabasis) a, a1, f Reis Bio Currysauce mit Mango und Kokos g Gurkensalat Essig-Öl- Dressing 3, j, l	Türkische Linsensuppe Fladenbrot 1/6 a, a1, k			
Menü 2 	Gemüsegulasch (Karotten, Brokkoli, Blumenkohl, Tomate) Bio g Kleine Kartoffeln Bio 3	Schupfnudelpfanne mit Lauch und Möhren Bio 3, a, a1, c, g			
Menü 3 	Makkaroni-Hackfleisch Auflauf (Rind) a, a1, g, i Gurkensalat Essig-Öl- Dressing 3, j, l	Geflügelfrikadelle 3, a, a1, c Paprika-Tomatensauce i Reis Bio			
Dessert	Obst der Saison	Buttermilch Zitrone Limette Pudding 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