

## Speiseplan 01.06.2026 - 05.06.2026 – ISR

	Mo	Di	Mi	Do FRONLEICHNAM	Fr GESCHLOSSEN
Menü 1 	Farfalle Bio a, a1 Lachs-Dill-Sahnesauce a, a1, d, i Salat Honig-Vinaigrette 3, j, l	Vollkornspirelli Bio a, a1 Linsenbolognese 3, i Reibekäse g	Vegetarisches Schnitzel (Sojabasis) a, a1, f Reis Bio Paprika-Zucchini-Curry- Sauce g		
Menü 2 	Mexikanische Nudelaufauf Veggie Bio a, a1, g, i, j	Bulgur Bio a, a1 Gemüse (Paprika, Karotte, Tomate) Bio 3 Joghurt-Dip Bio g	Käse-Makkaroni Bio a, a1, g Erbsengemüse Bio g		
Menü 3 	Kartoffelreibekuchen a, a1, a4, c Apfelmus 3	Cevapcici (Geflügel) a, a1, c, j Reis Bio Ajvar Krautsalat 2, 3	Gebackenes Seelachsfilet a, a1, d Reis Bio Paprika-Zucchini-Curry- Sauce g		
Dessert	Obst der Saison	Mango Joghurt g	Obst der Saison		

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 <sup>9</sup> | 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<br>(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



## Speiseplan 08.06.2026 - 12.06.2026 – ISR

	Mo	Di	Mi	Do	Fr
<b>Menü 1</b> 	Tortelloni Spinat und Ricotta <small>a, a1, g</small> Spinatsahnesauce g	Hackbällchen Vegan f Salzkartoffeln l Erbsengemüse g Veggie Bratensauce a, a1, a3	Gebackenes Seelachsfilet <small>a, a1, d</small> Cocktailsauce c, g, j Salzkartoffeln l Knabbergurken	Butter Chicken <small>a, a1, g, i</small> Reis Bio	Vollkorn-Nudelaufwurf mit Gemüse (Brokkoli, Paprika) und Käsesauce a, a1, g
<b>Menü 2</b> 	Gemüsegulasch (Karotten, Brokkoli, Blumenkohl, Tomate) Bio g Reis Bio	Brokkoli-Blumenkohl- Rahmgemüse Bio g Salzkartoffeln l	Minestrone Bio 3, i Baguette Bio a, a1	Gnocchi a, a1, c, l Gemüsebolognese mit Sonnenblumen-Hack Bio i, j Reibekäse g	Vollkorn-Penne Bio a, a1 Tomatensauce Bio Reibekäse Bio g
<b>Menü 3</b> 	Curry-Bratwurst (Geflügel) <small>1, 3, 8, i</small> 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 <small>2, 3, 5, c, g, i, j, l</small>
Dessert	Obst der Saison	Erdbeeryoghurt g	Obst der Saison	Obst der Saison	Mini-Donut mit Schokoglasur <small>a, a1, a4, c, g</small>



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 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 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 15.06.2026 - 19.06.2026 – ISR

	Mo	Di	Mi	Do	Fr
Menü 1 	Eier-Omelette 3, c, g Salzkartoffeln I Rahmspinat g	Spirelli Bio 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	Vollkornpenne Bio a, a1 Käsesauce g Knabbergurken
Menü 2	Tomatenrisotto i, 3 Joghurt-Dip Bio g	Kartoffelsuppe mit Putenwürstchen 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	Schokopudding g	Obst der Saison	Obst der Saison	Marmorkuchen 8, a, a1, c

Mit  gekocht.



Hier geht's zu den Bio-Zutaten!

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 | 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                 |                          |



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 22.06.2026 - 26.06.2026 – ISR

	Mo	Di	Mi	Do	Fr
<b>Menü 1</b> 	Hackbällchen Geflügel <small>a, a1, c, g, j</small> Rahmsauce a, a1, a3, g Salzkartoffeln Bio 3 Maissalat 3, l	Kartoffel-Möhren-Lasagne g Knabbergurken	Gebackenes Seelachsfilet <small>a, a1, d</small> Tomatensauce i Vollkornspirelli Bio a, a1	Allgäuer Käsespätzle <small>a, a1, c, g</small> Erbsengemüse g	Chili sin Carne Bio 3, i Saure Sahne g Baguette Bio a, a1
<b>Menü 2</b> 	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	Ofenkartoffel Kräuterquark g Salat Himbeerdressing
<b>Menü 3</b> 	Vegetarische Frühlingsrolle <small>a, a1, c, g, i</small> Reis Bio Süß-Saurer Dip 1, 2, a, a1, f	Reis Bio Hähnchenbruststreifen in Zitronenrahmsauce a, a1, g, i Knabbergurken	Seelachsfilet natur d Tomatensauce i Vollkornspirelli Bio a, a1	Bratwurst (Geflügel) 3, g, i Salzkartoffeln l Kohlrabi in Kräuterrahmsauce 3	Würstchengulasch (Geflügel) in Tomatensauce a, i, l Bio-Penne a, a1
Dessert	Obst der Saison	Buttermilchdessert mit roten Früchten 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 <sup>9</sup> | 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 29.06.2026 - 03.07.2026 – ISR

Mo

Di

Mi

Do

Fr

LAST DAY OF  
SCHOOL

Menü 1



Vegetarisches Schnitzel  
(Sojabasis) a, a1, f  
Reis Bio  
Currysauce mit Mango und  
Kokos g

Menü 2



Gemüsegulasch (Karotten,  
Brokkoli, Blumenkohl,  
Tomate) Bio g  
Kleine Kartoffeln Bio 3

Menü 3



Makkaroni-Hackfleisch  
Auflauf (Rind) a, a1, g, i  
Gurkensalat Essig-Öl-  
Dressing 3, j, l

Dessert

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