

Speiseplan 04.05.2026 - 08.05.2026

	Mo	Di	Mi	Do	Fr
Menü 1	Veggie Schnitzel (Sojabasis) a, a1, f Reis Bio Paprika-Zucchini-Curry-Sauce g	Kartoffel-Auflauf mit Linsenbolognese 3, g, i Salat Honig-Vinaigrette 3, j, l	Lachs-Kartoffelauf d, g Knabbergurken	Gefüllte Paprika (mit magerem Geflügelhackfleisch, bunten Paprikawürfeln und Reis gefüllt) a, a1, c Tomatensauce i Reis Bio	Asiatische Gemüse-Pfanne 2, a, a1, f Mie Nudeln a, a1, c
Menü 2	Makkaroni-Hackfleisch Auflauf (Rind) a, a1, g, i Gurkensalat Essig-Öl- Dressing 3, j, l	Farfalle Bio a, a1 Carbonara Sauce (Pute) 2, 3, 4, a, a1, g, i ital. Hartkäse 2, c, g Salat Honig-Vinaigrette 3, j, l	Penne Bio a, a1 Tomatensauce Bio Reibekäse Bio g	Kartoffeltaschen mit Frischkäsefüllung g, i Kohlrabi in Kräuterrahmsauce 3, g	Bratwurst (Geflügel) 3, g, i Bratensauce a, a1, a3 Kartoffelpüree g Salat Joghurdressing 3, c, g, j, l

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 Geschmacksverstärker9 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 11.05.2026 - 15.05.2026

	Mo	Di	Mi	Do	Fr
				CHRISTI HIMMELFAHRT	
Menü 1	Tortilla mit Kartoffeln und Paprika c, g Kräuterquark g Krautsalat 2, 3	Chili con Carne (Rind) 3 Saure Sahne g Baguette Bio a, a1	Gebackenes Seelachsfilet a, a1, d Salzkartoffeln l Erbsenrahmgemüse g		Kartoffel-Brokkoli-Gratin Bio g
Menü 2	Fladenbrot 1/6 a, a1, k Hähnchen Kebab Krautsalat 2, 3 Tzaziki g	Gemüse-Tortellini Bio (Tomate, Karotte, Pastinake) a, a1, f, j Spinatsauce Bio g Reibekäse Bio g	Linsencurry Bio 3, g, i Reis Bio		Hot Dog Brötchen 3, a, a1 Putenwürstchen 2,3 Ketchup & Mayo c, j Gewürzgurken in Scheiben 1, 2, 9 Röstzwiebeln a, a1 Kartoffelecken 3, 5, l

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 (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 18.05.2026 - 22.05.2026

	Mo	Di	Mi	Do	Fr
Menü 1	Eier-Omelette 3, c, g Salzkartoffeln l Baked Beans	Tortelloni Spinat und Ricotta a, a1, g Spinatsahnesauce g Reibekäse g	Käse-Makkaroni Bio a, a1, g Erbsengemüse Bio g	Hackbällchen Vegan f CousCous Bio a, a1 Gemüse (Kichererbse, Paprika, Karotte) Joghurt-Schnittlauch-Dip g	Butter Chicken 4, a, a1, g, i Reis Bio
Menü 2	Gebackenes Seelachsfilet a, a1, d Kartoffelpüree g Brokkoli-Gemüse g	Hähnchenbrustfilet natur Reis Bio Champignonsauce g Salat mit Joghurtdressing 3, c, g, j, l	Hähnchengeschnetzeltes 4, a, a1, a3, i Möhrengemüse g Salzkartoffeln l	Geflügelfrikadelle 3, a, a1, c Bratensauce a, a1, a3 Reis Bio Salat French Dressing c, j	Mexikanische Nudelaufbau Veggie Bio a, a1, g, i, j

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 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 | | |



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 25.05.2026 - 29.05.2026

Mo
PFINGSTMONTAG

Di

Mi

Do

Fr

Menü 1

Vegetarischer
Maultaschenauflauf
überbacken mit
Tomatensauce und Käse
a, a1, c, g, i
Maissalat 3, l

Spirelli Bio a, a1
Brokkoli-Käse-Sauce Bio g
Reibekäse Bio g

Bio-Vollkornpenne a, a1
Hähnchenbruststreifen in
Zitronenrahmsauce 4, a, a1, i
Salat
Himbeerdressing l

Gebackenes Seelachsfilet
a, a1, d
Salzkartoffeln l
Rahmspinat g


Menü 2

Würstchengulasch (Geflügel)
in Tomatensauce a, i, l
Bio-Penne a, a1
Maissalat 3, l

Hähnchenbrustfilet natur
Paprikasauce 3, a, a1, a3, i
Knöpfe a, a1, c

Mungobohnen Bällchen Bio
Kartoffeln l
Joghurt-Dip Bio g
Salat
Himbeerdressing l

Gemüsefrikadelle
3, 8, a, a1, c, g, i
Kräutersauce 3
Reis Bio

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 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