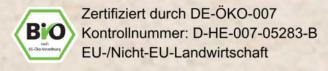


# EINE 100% BIOLINIE SOWIE GERICHTE MIT KONVENTIONELLEN ZUTATEN

Speiseplan 05.01.2026 - 09.01.2026

Speiseplan 05.01.2020 - 05.01.2020						
	Мо	Di	Mi	Do	Fr	
Rohkost	Gurken	Salat Joghurtdressing 3, c, g, j, I	Mais-Salat 3, I	Karotten	Salat Honig-Vinaigrette 3, j, I	
Menü 1	Vegane Nudeln mit Tomate- Basilikum-Füllung (Fagottini) a, a1 Tomatensauce i Parmesan 2, c, g	Erbsen-Spätzle-Auflauf mit Kräutersauce 3, a, a1, a4, c, f, g	Seelachsfilet (natur) d Tomatensauce i Vollkornspirelli Bio a, a1	Eier gekocht 2, c Kräuterquark g Salzkartoffeln ı	Hähnchenbrustfilet paniert a a1, f, g, i, j Erbsenrahmgemüse a, a4, f, g Kartoffelecken 3, 5, I	
Menü 2 	Hähnchencurry (Kokos, Ananas, Paprika) Bio g Basmatireis Bio	Tomatencremesuppe mit Reiseinlage Bio 3, g, i Bauernbrotscheibe 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	
Dessert	Heidelbeerjoghurt g	Obst der Saison	Schokopudding g Vanillesauce g	Obst der Saison	Golden Donut (mit Kristallzucker) 3, a, a1, f	





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 8 mit Phosphat 3 mit Antioxidationsmittel 4 mit Geschmacksverstärker 9 mit Süßungsmittel 5 geschwefelt 10 enthält eine Phenylalaninguelle

#### Folgende deklarationspflichtige Allergene sind laut Rezeptur in unseren Speisen enthalten:

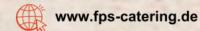
a Glutenhaltiges Getreide e enthält Erdnuss a1 enthält Weizen a2 enthält Roggen a3 enthält Gerste a4 enthält Hafer a5 enthält Dinkel a6 enthält Kamut **b** enthält Krebstiere c enthält Eier d enthält Fisch h5 enthält Pekannuss

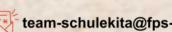
f enthält Soja g enthält Milch und Milcherzeugnisse (beinhaltet Laktose) h Schalenfrüchte / Nüsse h1 enthält Mandel h2 enthält Haselnuss h3 enthält Walnuss h4 enthält Kaschunuss

h6 enthält Paranuss h7 enthält Pistazie h8 enthält Macadamianuss i enthält Sellerie j enthält Senf k enthält Sesam I enthält Schwefeldioxid m enthält Lupine n enthält Weichtiere

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







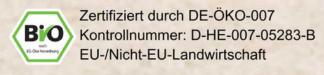




# EINE 100% BIOLINIE SOWIE GERICHTE MIT KONVENTIONELLEN ZUTATEN

Speisenlan 12 01 2026 - 16 01 2026

	Speisepian 12.01.2026 - 16.01.2026						
	Mo	Di	Mi	Do	Fr		
Rohkost	Karotten	Salat Honig-Vinaigrette 3, j, I	Karotten-Apfel-Salat 3, I	Salat Joghurtdressing 3, c, g, j, I	Gurken		
Menü 1	Kartoffeltaschen mit Frischkäsefüllung a, a1, g Rosenkohl in Kräuterrahmsauce 3, a, a4, f	Kartoffel-Auflauf mit Linsenbolognese 3, a, a4, f, g, i	Vollkornreis Bio Lachs-Dill-Sahnesauce 4, a, a1, a4, d, f, i Erbsengemüse g	Türkische Linsensuppe I Fladenbrot 1/6 a, a1, k	Asia-Nudeln mit Gemüse (Karotte, Edamame, Paprika, Lauch) 2, a, a1, 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  Klass iker.	Milchreis g Kirschgrütze	Spaghetti Bio a, a1 Carbonara Sauce (Pute) 2, 3, 4, a, a1, a4, f, g, i Parmesan 2, c, g	Hähnchen-Nuggets a, a1, a3 Süß-Saurer Dip 2, 3, I Kartoffelecken 3, 5, I	Pizza Geflügelsalami (Pute) 2, 3, a, a1, g	Bratwurst (Geflügel) 3, g, i Bratensauce a, a1, a3 Bohnengemüse aus grünen Bohnen Kartoffelpüree g, I		
Dessert	Mango Joghurt g	Obst der Saison	Cookie Bio Kerniger Hafer a, a4, a5	Mandarinenquark g	Obst der Saison		





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 8 mit Phosphat 3 mit Antioxidationsmittel 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 a1 enthält Weizen a2 enthält Roggen a3 enthält Gerste a4 enthält Hafer a5 enthält Dinkel a6 enthält Kamut

**b** enthält Krebstiere

c enthält Eier

d enthält Fisch

f enthält Soja g enthält Milch und Milcherzeugnisse (beinhaltet Laktose) h Schalenfrüchte / Nüsse

h1 enthält Mandel h2 enthält Haselnuss h3 enthält Walnuss h4 enthält Kaschunuss h5 enthält Pekannuss

h6 enthält Paranuss h7 enthält Pistazie h8 enthält Macadamianuss i enthält Sellerie j enthält Senf k enthält Sesam I enthält Schwefeldioxid m enthält Lupine n enthält Weichtiere

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











Tolle Knolle - diese Woche dreht sich alles um den deutschen Klassiker: die Kartoffel.

### EINE 100% BIOLINIE SOWIE GERICHTE MIT KONVENTION

Speiseplan 19.01.2026 - 23.01.2026

Rohkost

Karotten

Winterliches Ratatouille

(Kohlrabi, Süßkartoffel und

Pastinake) a, a4, f, g

Reis Bio

Mo

Gurkensalat Essig und Öl 3, j,

Salat Kartoffeldressing 3, j, J

Mi

Gurken DGE

Do

Salat Honig-Vinaigrette 3, j, I

Fr

Menü 1



Menü 2



Gnocchi-Bolognese-Auflauf (Rind) Bio a, a1, g

Schupfnudeln a, a1, c, i Rahmspinat a, a4, f, g Eier gekocht 2, c

Vegetarisches Curry (Paprika, Ananas) mit veggie

Paniertes Lachsfilet a, a1, d Kartoffelpüree g, I Erbsenrahmgemüse a, a4, f, g

Chili con Carne (Rind) 3 Reibekäse g Reis Bio

Vollkornspaghetti Bio a, a1 Gerstenbolognese 3, a, a3, i Reibekäse g

Hähnchen (Erbsenprotein) Bio g Basmatireis Bio

Gemüse-Lasagne (Karotte, Kohlrabi, Zucchini) Bio 3, a, a1,

Kartoffel-Kürbis-Gratin Bio 3,

Kartoffelsuppe Bio g Bauernbrotscheibe Bio a, a1,

Menü 3



Dampfnudel süß a, a1, g Vanillesauce g

Fischstäbchen a, a1, d Remoulade 9, c, g, j Kartoffelsalat 2, 4, i, j

Geflügelgyros Reis Bio Tzaziki g

Schnitzel Wiener Art (Schwein) a, a1 Rahmsauce a, a1, a3, a4, f Kartoffelknödel a, a1, c, g

Burger Brötchen 2, 3, a, a1, f, k Crunchy Chicken Burger Patty a, a1, a3, i Tomaten, Romana Ketchup

Dessert

Buttermilchdessert mit Birne und Vanille g

Mini Schokoreppel gefüllt a, a1, c, g

Obst der Saison

Bananenguark g Schokosplitter 3, f



Obst der Saison

Kartoffelecken 3, 5, i



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 2 mit Konservierungsstoff

5 geschwefelt

6 geschwärzt 7 gewachst 8 mit Phosphat 4 mit Geschmacksverstärker 9 mit Süßungsmittel

10 enthält eine Phenylalaninguelle

Folgende deklarationspflichtige Allergene sind laut Rezeptur in unseren Speisen enthalten:

a Glutenhaltiges Getreide e enthält Erdnuss a1 enthält Weizen a2 enthält Roggen a3 enthält Gerste

a4 enthält Hafer a5 enthält Dinkel a6 enthält Kamut

**b** enthält Krebstiere c enthält Eier d enthält Fisch

h2 enthält Haselnuss h3 enthält Walnuss h4 enthält Kaschunuss

h5 enthält Pekannuss

h1 enthält Mandel

(beinhaltet Laktose)

h Schalenfrüchte / Nüsse

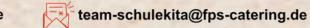
f enthält Soja

h6 enthält Paranuss h7 enthält Pistazie h8 enthält Macadamianuss i enthält Sellerie j enthält Senf k enthält Sesam I enthält Schwefeldioxid m enthält Lupine n enthält Weichtiere

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

g enthält Milch und Milcherzeugnisse



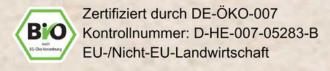




# EINE 100% BIOLINIE SOWIE GERICHTE MIT KONVENTIONELLEN

Speiseplan 26.01.2026 - 30.01.2026

opoloopian zoto nzozo						
	Мо	Di	Mi	Do	Fr	
Rohkost	Karotten	Salat Joghurtdressing 3, c, g, j, I	Cremiger Karottensalat g	Gurken	Salat Honig-Vinaigrette 3, j, I	
Menü 1	Eier-Omelette 3, c, g Salzkartoffeln I Baked Beans	Hackbällchen Vegan f CousCous Bio a, a1 Gemüse (Kichererbse, Paprika, Karotte) j Paprikadip 3, g	Seelachsfilet (natur) d Wirsinggemüse a, a4, f, g, j Salzkartoffeln I	Raviolini Spinat a, a1 Spinatsahnesauce a, a4, f, g 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 Gemüseeintopf (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  Klass iker.	Hähnchenschenkel Reis Bio Ketchup	Kartoffel-Hackfleisch-Auflauf (Schwein) mit Zucchini a, a4, f,	Pizza Mediterrane Salami (Geflügel) mit Paprika und Zucchini 1, 2, 3, 9, a, a1, g, j	Geflügelfrikadelle 3, a, a1, c Bratensauce a, a1, a3 Reis Bio	Gnocchi in Tomatensaucei Reibekäse g	
Dessert	Milchreis g Zimt und Zucker	Obst der Saison	Bio Vanillejoghurt g	Obst der Saison	Apfel-Streuselkuchen 8, a, a1	





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 8 mit Phosphat 3 mit Antioxidationsmittel 4 mit Geschmacksverstärker 9 mit Süßungsmittel 5 geschwefelt 10 enthält eine Phenylalaninguelle Folgende deklarationspflichtige Allergene sind laut Rezeptur in unseren Speisen enthalten:

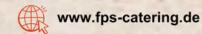
a Glutenhaltiges Getreide e enthält Erdnuss a1 enthält Weizen a2 enthält Roggen a3 enthält Gerste a4 enthält Hafer a5 enthält Dinkel a6 enthält Kamut **b** enthält Krebstiere c enthält Eier d enthält Fisch

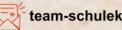
f enthält Soja g enthält Milch und Milcherzeugnisse (beinhaltet Laktose) h Schalenfrüchte / Nüsse h1 enthält Mandel h2 enthält Haselnuss h3 enthält Walnuss

h6 enthält Paranuss h7 enthält Pistazie h8 enthält Macadamianuss i enthält Sellerie j enthält Senf k enthält Sesam I enthält Schwefeldioxid m enthält Lupine n enthält Weichtiere

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







h4 enthält Kaschunuss

h5 enthält Pekannuss