

EINE 100% BIOLINIE SOWIE GERICHTE MIT KONVENTIONELLEN ZUTATEN

Speiseplan 31.08.2026 - 04.09.2026

	Mo	Di	Mi	Do	Fr
Rohkost	Karotten 	Salat Joghurtdressing 3, c, g, j, l	Gurkensalat Essig und Öl 3,j,l	Gurken 	Salat Himbeerdressing l
Menü 1 	Allgäuer Käsespätzle a, a1, c, g Erbsenrahmgemüse g	Ratatouille (Zucchini, Aubergine, Paprika) 2, 3, 5, i, l Reis Bio	Paniertes Lachsfilet a, a1, d Salzkartoffeln 5, l Rahmspinat g	Gerstenbolognese 3, a, a3, i Vollkornspaghetti Bio a, a1 Parmesan 2, c, g	Chili con Carne (Rind) 3 Reibekäse g Bauernbrotscheibe Bio a, a1, a2
Menü 2 	Geflügelbällchen in Tomatensauce Bio a, a1, c Spaghetti Bio a, a1	Gemüse-Ravioli Bio (Tomate, Karotte, Pastinake) a, a1, f, j Käsesauce Bio g Reibekäse Bio g	Vegetarisches Curry (Paprika, Ananas) mit veggie Hähnchen (Soja Schnitzel) Bio f, g Basmatireis Bio	Gemüsemaultaschen Bio (Karotte, Spinat, Erbse, Brokkoli) a, a1, c, g, i Gemüsebrühe Bio Kartoffelsalat Bio 3, j	Gnocchi-Auflauf mit Erbsen und Käsesauce Bio a, a1, g
Menü 3 	Geflügelgyros Reis Bio Tzaziki g	Burger Brötchen 2, 3, a, a1, f, k Crunchy Chicken Burger Patty a, a1, a3, i Tomaten, Romana Ketchup Kartoffelecken 3, 5, l	Erdbeer-Joghurt-Sauce g Penne Bio a, a1 Weiße Schokoraspel f, g	Hackbällchen Rind f Paprikasauce 3, a, a1, a3, i Eierknöpfe a, a1, c	Gebackenes Seelachsfilet a, a1, d Kartoffelpüree 1, 3, 5, g, l Remoulade 9, c, g, j
Dessert	Beeren-Buttermilchdessert g	Mini Schokokreppel gefüllt a, a1, c, g	Obst der Saison 	Bio Erdbeerquark 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 07.09.2026 - 11.09.2026

	Mo	Di	Mi	Do	Fr
Rohkost	Paprika 	Salat Joghurtdressing 3, c, g, j, l	Cremiger Karottensalat g	Gurken 	Salat Himbeerdressing l
Menü 1 	Vollkorn-Nudelaufbau mit Gemüse (Brokkoli, Paprika) mit Käsesauce a, a1, g	Hackbällchen Vegan f CousCous Bio a, a1 Gemüse (Kichererbse, Paprika, Karotte) j Paprikadip 3, g	Seelachsfilet (natur) d Schnittlauchsauc g Zucchini-gemüse Salzkartoffeln 5, l	Raviolini Spinat a, a1 Spinatsahnesauce g Reibekäse g	Eier-Omelette 3, c, g Salzkartoffeln 5, l Baked Beans
Menü 2 	Hühnerfrikassee Bio g Möhrengemüse Bio g Reis Bio	Spirelli Bio a, a1 Brokkoli-Sahne-Sauce Bio g Reibekäse Bio g	Bio-Schupfnudeln a, a1, c, g Apfelmus Bio	Cremige Gemüsesuppe (Kartoffel, Karotte, Zucchini, Lauch) Bio 3, g, i Bauernbrot-scheibe Bio a, a1, a2	Gemüse-Lasagne (Karotte, Kohlrabi, Zucchini) Bio 3,a,a1,g
Menü 3 	Fischfrikadelle (Seelachs) a, a1, d Kräuterquark g Kartoffelecken 3, 5, l	Pizza Margherita 3, a, a1, g	Spaghetti Bio a, a1 Carbonara Sauce (Pute) 2, 3, a, a1, g, i Parmesan 2, c, g	Geflügelfrikadelle 3, a, a1, c Bratensauce a, a1, a3 Reis Bio	Gnocchi in Tomatensauce i Reibekäse g
Dessert	Milchreis g Zimt und Zucker	Obst der Saison 	Bananenquark g Schokosplitter 3, f 	Obst der Saison 	Apfel-Streuselkuchen 8, a, a1



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 14.09.2026 - 18.09.2026

	Mo	Di	Mi	Do	Fr
Rohkost	Gurken 	Salat Joghurtdressing 3, c, g, j, l	Tomatensalat 3	Salat Himbeerdressing l 	Karotten
Menü 1 	Vegetarischer Maultaschenauf überbacken mit Tomatensauce und Käse a, a1, c, g, i	Linsen-Gemüsecurry (Karotten, Sellerie, Brokkoli) i, j Reis Bio	Hähnchenbrustfilet natur Süßkartoffelpüree 1, 3, 5, g, l Grünen Bohnen mit Tomate i	Bio-Erbseneintopf 3, i Vollkornbrotscheibe Bio a, a2	Spinat-Lachs-Lasagne a, a1, d, g, i
Menü 2 	Hähnchenfrikadelle Bio 3, a, a1 Salzkartoffeln Bio 3 Erbsen-Möhrenrahmgemüse Bio g	Spirelli Bio a, a1 Tomatensauce Bio Reibekäse Bio g	Gnocchi-Zucchini-Auflauf mit Gouda Bio a, a1, g	Vegetarisches Gyros Bio f Reis Bio Knoblauch-Joghurtdip Bio g	Linsen-Hirse-Bällchen Bio a, a1, a4 Kräutersauce Bio g Spätzle Bio a, a1, c
Menü 3 	Gebackenes Seelachsfilet a, a1, d Kartoffelpüree 1, 3, 5, g, l Erbsenrahmgemüse g	Bratwurst (Geflügel) 3, g, i Salzkartoffeln 5, l Ketchup	Haschee (Rind) a, a1, a3 Rigatonelli Bio a, a1 Reibekäse g	Hähnchenbrustfilet paniert a, a1 Tomaten-Curry-Dip 1, 3, i, j Kartoffelecken 3, 5, l	Kaiserschmarrn a, a1, c, g Vanillesauce g Zimt und Zucker
Dessert	Vanillepudding g	Obst der Saison 	Pfirsich-Maracuja-Joghurt g	Schoko Donut 3, 8, a, a1, 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



Das Oktoberfest ist das größte Volksfest der Welt. Jedes Jahr kommen Menschen aus aller Welt nach München, um gemeinsam zu feiern. Es steht für bayerische Tradition, Gemeinschaft und gute Stimmung!



EINE 100% BIOLINIE SOWIE GERICHTE MIT KONVENTIONELLEN ZUTATEN

Speiseplan 21.09.2026 - 25.09.2026

	Mo	Di	Mi	Do	Fr
Rohkost	Krautsalat 2, 3 	Gurken	Gurkensalat mit Schmand und Dill 2, 3, 5, c, g, i, j, l	Salat Honig-Vinaigrette 3, j, l 	Paprika
Menü 1 	Kartoffelknödel a, a1, c, g Champignonrahm g	Spirelli Bio a, a1 Linsenbolognese 3, i Parmesan 2, c, g	Burger Brötchen 2, 3, a, a1, f, k Lachspatty a, a1, d Romana Cocktailsauce c, g, j Kartoffelecken 3, 5, l	Kartoffelreibekuchen Kräuterquark g	Putengeschnetzeltes a, a1, i Möhrengemüse g Semmelknödel a, a1, c, g
Menü 2 	Hackbällchen Geflügel Bio a, a1, c Möhrengemüse Bio g Kartoffelpüree Bio 3, g Kräutersauce Bio g	Falafel Patty Bio a, a1 Bulgur Bio a, a1 Ratatouille Bio	Mexikanische Lasagne Veggie Bio a, a1, g, i, j	Allgäuer Käsespätzle Bio a, a1, c, g	Brokkolicremesuppe Bio g Bauernbrotzscheibe Bio a, a1, a2
Menü 3 	Hähnchenbrustfilet paniert a, a1, f, g, i, j Tomatensauce i Spirelli Bio a, a1	Pinsa Flammkuchen-Style mit Zwiebeln, Putenschinken und Käse 2, 3, a, a1, c, g	Hähnchenschenkel Reis Bio Erbsenrahmgemüse g	Geflügelmaultaschen a, a1, c, i Gemüsebrühe Kartoffelsalat 2, 4, i, j	Geflügelfleischkäse 2, 3, 8 Ketchup Kartoffelecken 3, 5, l
Dessert	Apfelmus mit Zimt 3	Obst der Saison 	Milchreis g Marillenkompott	Obst der Saison 	Zuckerbrezel 3, 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

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) Bauernbrotstcheibe Bio a, a1, a2 Gemüsemaultaschen Bio 3, a, a1, c, g, i
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



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

