

EINE 100% BIOLINIE SOWIE GERICHTE MIT KONVENTIONELLEN ZUTATEN

Speiseplan 04.05.2026 - 08.05.2026

	Mo	Di	Mi	Do	Fr
Rohkost	Karotten 	Salat Himbeerdressing	Karotten-Apple-Salat 3,	Salat Joghurtdressing 3, c, g, j,   	Gurken
Menü 1 	Spinat-Käse-Taler a, a1, c, g, i Blumenkohl-Rahmgemüse g Vollkornreis Bio Fairtrade	Asia-Nudeln mit Gemüse (Karotte, Edamame, Paprika, Lauch) 1, 2, 4, a, a1, a3, f, j	Spaghetti Bio a, a1 Lachs-Tomaten-Sahnesauce mit Paprika d, i	Türkische Linsensuppe Fladenbrot 1/6 a, a1, k	Spätzle-Erbesen-Auflauf mit Kräutersauce 3, a, a1, c, g
Menü 2 	Makkaroni-Hackfleisch Auflauf (Rind) Bio a, a1, g	Schupfnudelpfanne mit Lauch und Möhren Bio 3, a, a1, c, g	Gemüse-Lasagne (Karotte, Kohlrabi, Zucchini) Bio 3, a, a1, g	Farfalle Bio a, a1 Gemüsebolognese mit Sonnenblumen-Hack Bio i, j Reibekäse Bio g	Gemüseulasch (Karotten, Brokkoli, Blumenkohl, Tomate) Bio g Reis Bio
Menü 3 	Pizza Margherita 3, a, a1, g	Hähnchen-Nuggets a, a1, a3 Süß-Saurer Dip 2, 3,   Kartoffelecken 3, 5,	Milchreis g Kirschgrütze	Burger Brötchen 2, 3, a, a1, f, k Crunchy Chicken Burger Patty a, a1, a3, i Tomaten, Romana Ketchup Kartoffelecken 3, 5,	Bratwurst (Geflügel) 3, g, i Bratensauce a, a1, a3 Grüne Bohnen Kartoffelpüree 1, 3, g,
Dessert	Schokopudding g Vanillesauce g	Mini Schoko-Gugelhupf 8, a, a1, c, g	Obst der Saison 	Mango Joghurt 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<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

Freut euch auf frische, saisonale Gerichte mit knackigem Spargel und süßen Erdbeeren. Lecker, bunt und perfekt für den Frühling!



EINE 100% BIOLINIE SOWIE GERICHTE MIT KONVENTIONELLEN ZUTATEN

## Speiseplan 11.05.2026 - 15.05.2026

	Mo	Di	Mi	Do	Fr
<b>Rohkost</b>	Karotten 	Salat Joghurtdressing 3, c, g, j, l	Gurkensalat Essig und Öl 3, j, l 	<b>Christi Himmelfahrt</b>	Salat Himbeerdressing l
<b>Menü 1</b> 	Allgäuer Käsespätzle a, a1, c, g Erbsenrahmgemüse g	Paniertes Lachsfilet a, a1, d Salzkartoffeln l Rahmspinat g	<b>Penne Bio a, a1</b> Spargel in Bärlauchsauce g, h, h1	<b>Christi Himmelfahrt</b>	Chili con Carne (Rind) 3 Reibekäse g Bauernbrotscibe Bio a, a1, a2
<b>Menü 2</b> 	Hackbällchen Geflügel Bio a, a1, c Tomatensauce Bio Spaghetti Bio a, a1	Vegetarisches Curry (Paprika, Ananas) mit veggie Hähnchen (Erbsenprotein) Bio g Basmatireis Bio	Gemüse-Ravioli Bio (Tomate, Karotte, Pastinake) a, a1, f, j Käsesauce Bio g Reibekäse Bio g	<b>Christi Himmelfahrt</b>	Gnocchi-Auflauf mit Erbsen und Käsesauce Bio a, a1, g
<b>Menü 3</b> 	Fischstäbchen a, a1, d Remoulade 9, c, g, j Kartoffelpüree 1, 3, g, l	<b>Erdbeer-Joghurt-Sauce g</b> <b>Penne Bio a, a1</b> <b>Zucker</b>	<b>Hähnchenbrustfilet paniert a,</b> a1, f, g, i, j <b>Salzkartoffeln l</b> <b>Spargelgemüse g</b>	<b>Christi Himmelfahrt</b>	
<b>Dessert</b>	<b>Erdbeer-Rhabarber-Joghurt 9,</b> 10, g	Obst der Saison 	Mini Schokoreppel gefüllt a, a1, c, g	<b>Christi Himmelfahrt</b>	Banane Fairtrade 

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
- 3 mit Antioxidationsmittel
- 4 mit Geschmacksverstärker
- 5 geschwefelt
- 6 geschwärzt
- 7 gewachst
- 8 mit Phosphat
- 9 mit Süßungsmittel
- 10 enthält eine Phenylalaninquelle

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

- a Glutenhaltiges Getreide
- 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
- e enthält Erdnuss
- 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
- l 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

Speiseplan 18.05.2026 - 22.05.2026

	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 Schnittlauchsauce g ZucchiniGemüse Salzkartoffeln l	Raviolini Spinat a, a1 Spinatsahnesauce g Reibekäse g	Eier-Omelette 3, c, g Salzkartoffeln l Baked Beans
Menü 2 	Hühnersuppe mit Gemüse (Sellerie, Karotte, Lauch) Bio 3, i Bauernbrotscheibe Bio a, a1, a2	Spaghetti Bio a, a1 Brokkoli-Sahne-Sauce Bio g Reibekäse Bio g	Bio-Schupfnudeln a, a1, c, g Apfelmus Bio	Bunter Gemüseeintopf (Kartoffel, Karotte, Zucchini, Lauch) Bio 3, i Vollkornbrotscheibe Bio a, a2	Veggie Geschnetzeltes Bio (Erbseprotein) g Reis Bio Möhrengemüse Bio g
Menü 3 	Vegetarische Frühlingsrolle a, a1, c, g, i Basmatireis Bio Asiatisches Gemüse (Karotte, Bambus, Sojasprossen) 2, a, a1, f	Pizza Margherita 3, a, a1, g	Spaghetti Bio a, a1 Carbonara Sauce (Pute) 2, 3, 4, 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 25.05.2026 - 29.05.2026

	Mo	Di	Mi	Do	Fr
Rohkost	<b>Pfingstmontag</b>	Salat Joghurdressing 3, c, g, j, l 	Krautsalat 2, 3	Salat Himbeerdressing l	Karotten 
Menü 1 	<b>Pfingstmontag</b>	Linsen-Gemüsecurry (Karotten, Sellerie, Brokkoli) i, j Reis Bio	Hähnchenbrustfilet natur Süßkartoffelpüree 1, 3, g, l Grüne Bohnen mit Tomate i	Bio-Erbseneintopf 3, i Vollkornbrotscheibe Bio a, a2	Spinat-Lachs-Lasagne 4, a, a1, d, g, i
Menü 2 	<b>Pfingstmontag</b>	Nudelsuppe mit Gemüse (Karotte, Sellerie, Lauch) Bio 3, a, a1, i Bauernbrotscheibe Bio a, a1, a2	Gnocchi-Zucchini-Auflauf mit Gouda Bio a, a1, g	Spirelli Bio a, a1 Tomatensauce Bio Reibekäse Bio g	Linsen-Hirse-Bällchen Bio a, a1, a4 Kräutersauce Bio g Spätzle Bio a, a1, c
Menü 3 	<b>Pfingstmontag</b>	Hähnchenbrustfilet paniert a, a1 Tomaten-Curry-Dip 1, 3, i, j Kartoffelecken 3, 5, l	Geflügelgyros Reis Bio Tzaziki g	Bratwurst (Geflügel) 3, g, i Salzkartoffeln l Ketchup	Kaiserschmarrn a, a1, c, g Vanillesauce g Zimt und Zucker
Dessert	<b>Pfingstmontag</b>	Obst der Saison 	Beeren-Buttermilchdessert g	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