



*die BIO-Produktion ist
zertifiziert durch Grünstempel
e.V. DE-ÖKO-021

Speiseplan für die KW 14 / 2026

	Montag, 30.03.2026	Dienstag, 31.03.2026	Mittwoch, 01.04.2026	Donnerstag, 02.04.2026	Freitag, 03.04.2026
Menü I	Rindfleischbällchen 13, 13a, 15, 19, 19a, 22 Tomaten Soße *BIO Fusilli 13, 13a	VEGGI DAY Falafel 13, 13a Cocktailsoße nach Art des Hauses 1, 3, 5, 15, 19, 19a, 22 Grillgemüse (Paprika, Aubergine, Zucchini) Couscous 13, 13a	Hähnchen - Gyros Mildes Tzatziki 15, 19, 19a, 22 *BIO Basmati Reis Krautsalat	VEGGI DAY Kartoffelcremesuppe mit Röstzwiebeln 13, 13a, 19, 19a, 21 Mehrkornbrötchen 13, 13a, 13d, 13e, 13f, 23	"Karfreitag" Feiertag
Menü II (vegetarisch)	Maiskolben Kräuterbutter 19, 19a Ofenkartoffel Radieschen-Quark Dip 19, 19a	Valess-Schnitzel 13, 13a, 13f, 15, 19, 19a Champignonsoße 13, 13a, 18, 19, 19a, 21, 22 *BIO Kartoffeln Blattsalat Dressing	Vegetarisches Gyros (auf Basis von Erbsenprotein) 22 Mildes Tzatziki 15, 19, 19a, 22 *BIO Basmati Reis Krautsalat	Überbackene Cannelloni (Ricotta/Spinat) 13, 13a, 15, 19, 19a Tomaten Soße	"Karfreitag" Feiertag
Nachspeise	Fruchtjoghurt Banane 19, 19a	Apfel	Schokopudding 19, 19a	Cantaloupemelone 14x	
Gemüesticks	für alle Menülinien	für alle Menülinien	für alle Menülinien	für alle Menülinien	

Enthält Zusatzstoffe: (1) mit Fatstoff; (3) mit Antioxidationsmittel; (5) mit Süßungsmittel; (14x) gewachst
Enthält Allergene: (13) Glutenhaltiges Getreide und -erzeugnisse; (13a) Weizen und Weizenerzeugnisse; (13d) Roggen und Roggenerzeugnisse; (13e) Gerste und Gersteerzeugnisse; (13f) Hafer und Hafererzeugnisse;
(15) Eier und -erzeugnisse; (18) Soja und -erzeugnisse; (19) Laktose; (19a) Milch und -erzeugnisse; (21) Sellerie und -erzeugnisse; (22) Senf und -erzeugnisse; (23) Sesamsamen und -erzeugnisse



*die BIO Produktion ist
zertifiziert durch Grünsiegel
e.V. DE-ÖKO-021

Speiseplan für die KW 15 / 2026

	Montag, 06.04.2026	Dienstag, 07.04.2026	Mittwoch, 08.04.2026	Donnerstag, 09.04.2026	Freitag, 10.04.2026
Menü I	"Ostermontag" Feiertag	Cevapcici ^{13,13a,13e,15,22} Mildes Ajvar grüne Bohnen BIO Bulgur ^{13,13a}	Chickenburger zum Selberbasteln ^{1,13,13a,13e,19,19a,21} Gitterkartoffeln ^{13,13a}	Seelachs in Grill-Kräuter Marinade ¹⁶ Kartoffelgratin mit K... ^{15,19,19a} Karotten-Apfel Salat	VEGGI DAY Brokkolicremesuppe ^{19,19a,21} Ciabatta ^{13,13a}
Menü II (vegetarisch)	"Ostermontag" Feiertag	Ravioli mit Käsefüllung ^{13,13a,15,19,19a} Tomaten-Mais Soße ^{13,13a}	Veggieburger zum Selberbasteln ^{1,13,13a,13f,18,19,19a,21} Gitterkartoffeln ^{13,13a}	Pizza Drei-Käse (Gouda, Edamer, Mozzarella) ^{13,13a,19,19a} Blattsalat Dressing Sonnenblumenkerne Vanillepudding ^{1,19,19a}	Kaiserschmarrn (ohne Rosinen) ^{13,13a,15,19,19a} Apfelmus ³
Nachspeise		Stracciatella Joghurt ^{19,19a}	Apfel		Kiwi
Gemüseticks		für alle Menülinien	für alle Menülinien	für alle Menülinien	für alle Menülinien

Enthält Zusatzstoffe: (1) mit Farbstoff; (3) mit Antioxidationsmittel
Enthält Allergene: (13) Glutenhaltiges Getreide und -erzeugnisse; (13a) Weizen und Weizenerzeugnisse; (13e) Gerste und Gerstenerzeugnisse; (13f) Hafer und Hafenerzeugnisse; (15) Eier und -erzeugnisse; (16) Fisch und -erzeugnisse; (18) Soja und -erzeugnisse; (19) Laktose; (19a) Milch und -erzeugnisse; (21) Sellerie und -erzeugnisse; (22) Senf und -erzeugnisse



*die BIO Produktion ist
zertifiziert durch Gütesiegel
e.V./DE-ÖKO-021

Speiseplan für die KW 16 / 2026

	Montag, 13.04.2026	Dienstag, 14.04.2026	Mittwoch, 15.04.2026	Donnerstag, 16.04.2026	Freitag, 17.04.2026
Menü I	Bolognese Soße (Rind, Karotte, Lauch, Sellerie) 13,13a,21 *BIO Penne 13,13a Feldsalat Balsamico-Dressing	Geflügelbratwurst 19,19a,21 Senf 22 Blumenkohl in Rahm 19,19a,21 *BIO Kartoffeln	VEGGI DAY Mais-Lauch-Rösti 15,19,19a Käsespätzle mit Röstzwiebeln 13,13a,15,19,19a,21 Bauernsalat (Blattsalat, Gurke, Tomat e) Dressing	VEGGI DAY Kartoffeltasche Frischkäse- Kräuterfüllung 19,19a Kräuterquark (Schnittlauch, Petersilie) 19,19a Erbsen-Mais Gemüse	Schlemmerfilet à la Bordelaise 13,13a,16 *BIO Kartoffelpüree (frische Kartoffeln) 19,19a Gurkensalat
Menü II (vegetarisch)	Paprika-Frischkäsesoße 2,19,19a *BIO Vollkorn Penne 13,13a Feldsalat Balsamico-Dressing Fruchtdessert 19,19a	Quinoa - Rote Bete - Frikadelle 15 Blumenkohl in Rahm 19,19a,21 *BIO Kartoffeln Geriebener Käse 19a Honigmelone	*BIO Spaghetti 13,13a Bärlauch - Pesto Geriebener Käse	Vorsuppe - Tomatencremesuppe 19,19a Pfannkuchen 13,13a,15,19,19a Heiße Kirschen	"Fisch" vom Feld (vegan) 13,13a *BIO Kartoffelpüree (frische Kartoffeln) 19,19a Gurkensalat
Nachspeise	für alle Menülinien	für alle Menülinien	Blaubeer Quark 19,19a	Apfel	Junior Banane
Gemüsesticks	für alle Menülinien	für alle Menülinien	für alle Menülinien	für alle Menülinien	für alle Menülinien

Enthält Zusatzstoffe: (2) mit Konservierungsstoff
Enthält Allergene: (13) Glutenhaltiges Getreide und -erzeugnisse; (13a) Weizen und Weizenerzeugnisse; (15) Eier und -erzeugnisse; (16) Fisch und -erzeugnisse; (19) Laktose; (19a) Milch und -erzeugnisse; (21) Sellerie und -erzeugnisse; (22) Senf und -erzeugnisse

HOTLINE: 040 / 53797-7740. Mo bis Fr: 10.00 - 11.30 Uhr und 12.30 - 16.00 Uhr

Änderungen vorbehalten

Speiseplan für die KW 17 / 2026

	Montag, 20.04.2026	Dienstag, 21.04.2026	Mittwoch, 22.04.2026	Donnerstag, 23.04.2026	Freitag, 24.04.2026
Menü I	Putenknuiperschnitt 13,13a Jägersoße 13,13a,18,22 Leipziger Allerlei *BIO Kartoffeln	VEGGI DAY *BIO Fusilli 13,13a Brokkoli-Frischkäsesauce 19,19a,21 Geriebener Käse 19a	Hähnchenkeule Joghurt-Dip 19,19a *BIO Jasminreis Couscousalat 13,13a,18	Backfischtrapez (MSC Qualität)(Seelachs) 13,13a,16 Zitronen-Soße 19,19a,21 Bunte Karotten *BIO Basmati Reis	VEGGI DAY Rührei 15,19,19a,21 Rahmspinat 19,19a,21 *BIO Kartoffeln
Menü II (vegetarisch)	Maultaschenauflauf mit Kirschtomaten 13,13a,15,19,19a,21	Kartoffelspalten (frische Kartoffeln aus dem Ofen) Tomatenquark 19,19a Blattsalat Dressing Apfel	*BIO Farfalle 13,13a Vegetarisches Wurstgulasch 1	Kartoffelpuffer Apfelmus 3	Kartoffel-Möhren Eintopf 21 Kaiserbrötchen 13,13a
Nachspeise	Milchreis Dessert 19,19a	Apfel	Quarkbällchen 13,13a,15,19,19a	Cantaloupemelone 14x	Birne
Gemüsesticks	für alle Menülinien	für alle Menülinien	für alle Menülinien	für alle Menülinien	für alle Menülinien

Enthält Zusatzstoffe: (1) mit Farbstoff; (3) mit Antioxidationsmittel; (14X) gewachst
 Enthält Allergene: (13) Glutenhaltiges Getreide und -erzeugnisse; (13a) Weizen und Weizenerzeugnisse; (15) Eier und -erzeugnisse; (16) Fisch und -erzeugnisse; (18) Soja und -erzeugnisse; (19) Laktose; (19a) Milch und -erzeugnisse; (21) Sellerie und -erzeugnisse; (22) Senf und -erzeugnisse

HOTLINE: 040 / 53797-7740. Mo bis Fr: 10.00 - 11.30 Uhr und 12.30 - 16.00 Uhr

Änderungen vorbehalten



*die BIO Produktion ist
 zertifiziert durch Grünstempel
 e.V. DE-ÖKO-021