



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

# Speiseplan für die KW 18 / 2026

	Montag, 27.04.2026	Dienstag, 28.04.2026	Mittwoch, 29.04.2026	Donnerstag, 30.04.2026	Freitag, 01.05.2026
<b>Menü I</b>	Hühnerfrikassee (Erbsen, Möhren) <sup>3</sup> *BIO Langkornreis	VEGGI DAY Börek mit Hirtenkäse <sup>13,13a,15,19,19a</sup> Milδες Tzatziki <sup>15,19,19a,22</sup> Bulgursalat <sup>13,13</sup>	Geflügelfleischkäse (1 Scheibe gebraten) <sup>2,3,6</sup> Kartoffelgratin mit Käse <sup>15,19,19a</sup> Mischsalat Dressing	VEGGI DAY *BIO Fusilli <sup>13,13a</sup> Paprika-Frischkäsesoße <sup>2,19,19a</sup> Mischsalat Dressing	Feiertag
<b>Menü II (vegetarisch)</b>	*BIO Spaghetti <sup>13,13a</sup> Tomaten-Pesto Geriebener Käse <sup>19a</sup>	Ei gekocht <sup>15</sup> Frankfurter Grüne Soße <sup>1,13,13a,15,19,19a,22</sup> *BIO Kartoffeln	orientalische rote Linsensuppe <sup>21</sup> Naan Brot <sup>13,13a,18</sup>	American Pancake <sup>13,13a,15,19,19a</sup> Blaubeersöße	Feiertag
<b>Nachspeise</b>	Fruchtjoghurt Kirsche <sup>19,19a</sup>	Honigmelone	Schokopudding <sup>19,19a</sup>	Apfel	
<b>Gemüsesticks</b>	für alle Menülinien				

Enthält Zusatzstoffe: (1) mit Farbstoff; (2) mit Konservierungsstoff; (3) mit Antioxidationsmittel; (6) mit Phosphat  
Enthält Allergene: (13) Glutenhaltiges Getreide und -erzeugnisse; (13a) Weizen und Weizenenerzeugnisse; (15) Eier 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 Gütezeichen  
e.V. DE-ÖKO-021

# Speiseplan für die KW 19 / 2026

	<b>Montag, 04.05.2026</b>	<b>Dienstag, 05.05.2026</b>	<b>Mittwoch, 06.05.2026</b>	<b>Donnerstag, 07.05.2026</b>	<b>Freitag, 08.05.2026</b>
<b>Menü I</b>	Wurstgulasch (Geflügel) mit Mais und Paprika 19, 19a * BIO Fusilli 13, 13a	VEGGI DAY Vegane Kötterbällchen 13, 13a, 18, 21 Cranberry Soße * BIO Kartoffelpüree (frische Kartoffeln) 19, 19a	Hähnchenbrust "Natur" Champignonsoße 13, 13a, 18, 19, 19a, 21, 22 Mischgemüse * BIO Kartoffeln	Fischstäbchen (MSC Qualität)(Seelachs) 13, 13a, 16 Zitronen-Soße 19, 19a, 21, 22 Bunte Möhren Reismischung (BIO Reis)	VEGGI DAY vegetarische Sojaliasagne 13, 13a, 18, 19, 19a Gurkensalat
<b>Menü II (vegetarisch)</b>	Kartoffelwedges <sup>1</sup> Radieschen-Quark Dip 19, 19a Blattsalat Dressing	Asia Nudel "Wie Nudeln mit Gemüse" <sup>13, 13a, 18, 24</sup> Süß-saure Soße <sup>2, 13, 13a, 18</sup>	*BIO Penne <sup>13, 13a</sup> Tomaten-Frischkäse Soße <sup>19, 19a</sup> Geriebener Käse <sup>19a</sup>	Frühlingsgemüsesuppe <sup>21</sup> Vegetarische Wiener <sup>1</sup>	Schupfnudeln <sup>13, 13a, 15</sup> Apfelkompott <sup>3</sup>
<b>Nachspeise</b>	Griech Pudding <sup>13, 13a, 19, 19a</sup> mit Erdbeersoße	Junior Banane	Apfel	Blaubeer Quark <sup>19, 19a</sup>	Ananas
<b>Gemüsesticks</b>	für alle Menülinien				

Enthält Zusatzstoffe: (1) mit Farbstoff; (2) mit Konservierungsstoff; (3) mit Antioxidationsmittel  
Enthält Allergene: (13) Glutenhaltiges Getreide und -erzeugnisse; (13a) Weizen und Weizenenergieerzeugnisse; (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; (24) Schwefeldioxid und Sulfide in einer Konzentration von mehr als 10mg/kg oder 10/mg/l, als SO<sub>2</sub> angegeben



\*100% BIO Produktion ist  
zertifiziert durch Güstertempel  
e.V./DE-ÖKO-021

# Speiseplan für die KW 21 / 2026

	<b>Montag, 18.05.2026</b>	<b>Dienstag, 19.05.2026</b>	<b>Mittwoch, 20.05.2026</b>	<b>Donnerstag, 21.05.2026</b>	<b>Freitag, 22.05.2026</b>
<b>Menü I</b>	Chicken Nuggets <sup>13,13a</sup> Ketchup <sup>21</sup> *BIO Kartoffelpüree (frische Kartoffeln) <sup>19,19a</sup> Coleslawsalat <sup>2,8x,15,18,22</sup>	VEGGI DAY Lahmacun (vegan) <sup>13,13a,18</sup> Cocktailsoße nach Art des Hauses <sup>1,3,5x,15,19,19a,22</sup> Bauernsalat (Blattsalat, Gurke, Tomat e)	Hähnchen- Geschnetzeltes <sup>19,19a,21</sup> Kaisergemüse *BIO Langkornreis	Fischburger mit Blattsalat und Remouladen Dip <sup>8x,13,13a,15,16,19,19a,22</sup> Gitterkartoffeln <sup>13,13a</sup> Ketchup <sup>21</sup>	Brokkolicremesuppe <sup>19,19a,21</sup> Vollkornbrötchen <sup>13,13a,13a,13a,18</sup>
<b>Menü II (vegetarisch)</b>	Vegane Nuggets <sup>1,13,13a</sup> Ketchup <sup>21</sup> *BIO Kartoffelpüree (frische Kartoffeln) <sup>19,19a</sup> Coleslawsalat <sup>2,8x,15,18,22</sup>	*BIO Farfalle <sup>13,13a</sup> Bärlauch Soße <sup>19,19a,21,22</sup> Hirtenkäsewürfel <sup>19,19a</sup>	Rosmarin-Kartoffeln (frische Kartoffeln aus dem Ofen) Kräuterquark (Schnittlauch, Petersilie) <sup>19,19a</sup> grüne Bohnen	Vegetarischer Fischburger mit Blattsalat und Remouladen Dip <sup>9x,13,13a,15,19,19a,22</sup> Gitterkartoffeln <sup>13,13a</sup> Ketchup <sup>21</sup>	Kartoffelpuffer Apfelmus <sup>3</sup>
<b>Nachspeise</b>	Schokoladenkuchen vom Blech <sup>13,13a,15,19,19a</sup>	Apfel	Vanille Joghurt <sup>19,19a</sup>	Birne	Kiwi
<b>Gemüsesticks</b>	für alle Menülinien	für alle Menülinien	für alle Menülinien	für alle Menülinien	für alle Menülinien

Enthält Zusatzstoffe: (1) mit Farbstoff, (2) mit Konservierungsstoff, (3) mit Antioxidationsmittel; (5x) mit Süßungsmitteln; (8x) mit Zuckerarten und Süßungsmitteln  
Enthält Allergene: (13) Glutenhaltiges Getreide und -erzeugnisse; (13a) Weizen und Weizenenergieerzeugnisse; (13b) Roggen und Roggenenergieerzeugnisse; (13c) Gerste und Gersteenergieerzeugnisse; (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