

Menüplan

23.02.2026-27.02.2026

KW 09	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag
Vorspeise	Eisbergsalat mit Dressing E,G,M,Sf,Se	BIO-Rohkost Blattsalat mit Karotte und Dressing E,G,M,Sf,Se	BIO-Rohkost Eisbergsalat mit Dressing E,G,M,Sf,Se	BIO-Rohkost Gurkensalat mit Dill Dressing (separat) M,Sf	BIO-Rohkost Paprikagemüse M,Se
Menü 1	Hähnchenbrust G mit Reis Se und buntem Ratatouille (Gemischtes Gemüse mit Tomate)	Rührei E,M,Se mit Salzkartoffeln und Rahmspinat (mit BIOSpinat*) G,M	Pasta G,M mit Putenschinken-Soße G,M,Se,2,3	Fischstäbchen E,G,F mit Salzkartoffeln und hausgemachter Remouladensoße E,G,M,Sf	Feines Rindergeschnetztes in brauner Rahmsoße G,M,Se,Sf mit Reis Se
Menü 2 (Vegetarisch)	Vegetarisches Schnitzel E,G,Se,Sf,Sj,Hf mit Reis Se und buntem Ratatouille	Pizzaschnitte à la Margherita G,M	Quinoa-Karotten-Puffer aus BIO-Quinoa* E,G mit Bulgur BIOBulgur* G und GemüseTomatensoße mit BIOGemüsewürfel* Se	Pfannkuchen E,G,M mit Kirschsoße	Spätzle E,G,M mit Linsenbolognese (aus BIOLinsen* und BIO- Gemüse*) Se,Hf
Dessert	Frisches Obst	Haferkekse E,En,G,Hn,M,Mn,Sj,Sm,Hf, Wn	Grießpudding G,M	Frisches Obst	Vanille-Joghurt-Creme M,4

Enthält: (Deklaration nur, wenn Zutat nicht aus der Speisekarte ersichtlich ist) **M** = Milch und Milcherzeugnisse, **G** = glutenhaltiges Getreide, **Gw** = Weizen, **Gh** = Hafer, **Gr** = Roggen, **Gg** = Gerste, **Gd** = Dinkel, **Gk** = Grünkern, **E** = Ei und Eierzeugnisse, **En** = Erdnüsse und Erdnusserzeugnisse, **Sj** = Soja und Sojaerzeugnisse, **Se** = Sellerie und Sellerieerzeugnisse, **Mn** = Mandel und Mandelerzeugnisse, **Hn** = Haselnuss und Haselnusserzeugnisse, **Sm** = Sesam und Sesamerzeugnisse, **F** = Seelachs, Dorsch o. Hecht, **Sl** = Seelachs, **L** = Lachs, **Sf** = Senf und Senferzeugnisse, **Sw** = Schwefeldioxid u. Sulfite, **Hf** = Hülsenfrüchte, **Wn** = Walnüsse und Walnusserzeugnisse, **(1)** enthält Schweinefleisch, **(2)** mit Antioxidationsmittel, **(3)** mit Konservierungsstoffen, **(4)** mit natürlichen Farbstoffen
Spuren aller genannten Allergene können in jeder Speise enthalten sein.



Empfehlung der DGE (Deutsche Gesellschaft für Ernährung)



*Bio-Speisen und *Bio-Zutaten in Speisen kontrolliert durch Grünstempel DE-ÖKO-021