

Menüplan

14.09.2026-18.09.2026

KW 38	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag
Vorspeise	Amerikanischer Krautsalat Knabberstreifen E,G,M,Sf Maisgemüse M,Se	BIO-Rohkost	BIO-Rohkost	BIO-Rohkost Gurkensalat mit DillDressing M,Sf	Schließtag
Menü 1	Geflügelbratwurst 2,3 mit Kartoffelpüree M	Pasta G,M mit Tomatenpaprikasoße G,Se und Feta zum Streuen M	Backfisch E,G,F mit Salzkartoffeln und DillRahmsoße G,M	Brokkolicremesuppe (aus BIO-Brokkoli*) (püriert) G,M	
Menü 2 (Vegetarisch)	Rote Linsensuppe (aus BIO-Linsen*) (püriert) G,Hf mit Brötchen G	Vegetarische Hackbällchen (auf Pilzbasis) G mit Reis (BIO-Reis*) Se und Joghurtsoße (aus BIO)	Gemüsekroketten G,Se,Hf mit Bulgur (BIO-Bulgur*) G und Gemüse-Tomatensoße G,Se	Vegetarische Tortellini E,G,M mit heller Rahmsoße G,M,Se	
Dessert	BIO-Wassereis*	Haselnuss-Waffel G,Hn,M,Sj	BIO-Wassereis*	Frisches Obst	

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



Empfehlung der DGE (Deutsche Gesellschaft für Ernährung)



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