

Menüplan

05.10.2026 - 09.10.2026

KW 41	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag
Vorspeise	Weißkrautsalat	BIO-Rohkost	BIO-Rohkost Feldsalat mit Dressing E,G,M,Sf,S	BIO-Rohkost Blattsalat mit Dressing E,G,M,Sf,Se	BIO-Rohkost
Menü 1					Blumenkohlcremesuppe (aus BIO-Blumenkohl*) (püriert) G,M mit Vollkornbrötchen G
Menü 2 (Vegetarisch)	Germknödel mit Fruchtfüllung E,G,M, dazu Vanillesoße G,M,4	Pizzaschnitte à la Margherita G,M	Fischstäbchen E,G,F mit Salzkartoffeln und hausgemachter Remouladensoße E,G,M,Sf	Pasta (BIO-Pasta*) G,M mit Spinat-Frischkäsesoße (mit BIO-Spinat*) G,M	Gemüsebällchen E,G,Hf mit Kartoffelpüree M
Dessert	Himbeer-Quarkcreme M	Grießpudding G,M	Haselnuss-Waffel G,Hn,M,Sj	frisches Obst	Schoko-Kekse E,En,G,Hn,M,Mn,Sj,Sm,Hf, Wn

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