

Speiseplan vom 05.10.2026 bis 09.10.2026 KW41

	Montag 05.10.2026	Dienstag 06.10.2026	Mittwoch 07.10.2026	Donnerstag 08.10.2026
Menü 1	Couscous-Pfanne mit Kürbis, Zucchini und Mais [GG, WZ / kcal: 210] Kräuter-Dip [ML, EI, GG, WZ, SE / kcal: 144] 	Vollkornnudelgratin mit Bio-Tomaten und Mozzarella überbacken [EI, GG, WZ, ML / kcal: 108] Maissalat in Essig-Öl-Dressing [SE / kcal: 73] 	Spaghetti [GG, WZ / kcal: 117] Tomatensauce mit Bio-Tomaten [GG, WZ / kcal: 33] Chinakohlsalat [kcal: 24] Joghurt-Kräuter-Dressing [EI, GG, WZ, SE, ML, SU / 2 / kcal: 89] 	Erbseintopf mit Bio-Kartoffelwürfeln, Möhren, Sellerie, Lauch und Bio-Leinsamen [SL, GG, WZ / kcal: 59] Eine Scheibe Mehrkornbrot [GG, GE, HF, RO, WZ, SM / kcal: 252] 
Menü 2	Rinderhackfleischsauce mit Spitzkohl in Tomatensauce [GG, WZ / kcal: 96] Salzkartoffeln [kcal: 73] 	Kokos-Curry-Suppe mit Nudelreis-Einlage, Zucchini, Möhren und Bio-Sonnenblumenkernen [EI, GG, WZ / kcal: 98] Eine Scheibe Vollkorntoast [GG, WZ / kcal: 250] 	Seelachs im Backteig [FI, GG, WZ / kcal: 195] Romanobohnen in Dillsauce [ML, GG, WZ / kcal: 33] Kartoffelpüree [ML / 2 / kcal: 74] 	Pasta [GG, WZ / kcal: 117] Grünes Pesto mit Spinat "kalt" [EI, ML / kcal: 135] Mischsalat mit Endivien, Karotten- und Weißkohlstreifen [kcal: 11] Joghurt-Dressing [EI, GG, WZ, SE, ML, SU / 2 / kcal: 89] 
Wochenmenü	Kleine Geflügelklößchen in Tomatenrahmsauce [GG, WZ, ML / kcal: 81] Pasta [GG, WZ / kcal: 117] Geriebener Hartkäse (Topping) [ML / 1, 12 / kcal: 474] 	Kleine Geflügelklößchen in Tomatenrahmsauce [GG, WZ, ML / kcal: 81] Pasta [GG, WZ / kcal: 117] Geriebener Hartkäse (Topping) [ML / 1, 12 / kcal: 474] 	Kleine Geflügelklößchen in Tomatenrahmsauce [GG, WZ, ML / kcal: 81] Pasta [GG, WZ / kcal: 117] Geriebener Hartkäse (Topping) [ML / 1, 12 / kcal: 474] 	Kleine Geflügelklößchen in Tomatenrahmsauce [GG, WZ, ML / kcal: 81] Pasta [GG, WZ / kcal: 117] Geriebener Hartkäse (Topping) [ML / 1, 12 / kcal: 474] 

Allergenkennzeichnung nach VO (EU) 1169/2011 enthält: GG Gluten* (WZ Weizen*, RO Roggen*, GE Gerste*, DI Dinkel*, HF Hafer*, KA Kamut*, HY Hybridstämme*), KT Krebstiere*, EI Ei*, FI Fisch*, EN Erdnüsse*, SO Soja*, ML Milch einschließlich Laktose*, SF Schalenfrüchte* (MA Mandel*, HN Haselnuss*, WN Walnuss*, KN Cashewnuss*, PC Pekannuss*, PA Paranuss*, PI Pistazien*, MQ Macadamia- oder Queenslandnuss*), SL Sellerie*, SE Senf*, SM Sesam*, SU Schwefeldioxid und/oder Sulfite*, LU Lupinen*, WT Weichtiere* (*und daraus gewonnene Erzeugnisse). Betriebsbedingt können Spuren enthalten sein. Zusatzstoffkennzeichnung nach LMZDV: 1 „mit Konservierungsstoff“, 2 „mit Antioxidationsmittel“, 3 „mit Geschmacksverstärker“, 4 „mit Süßungsmittel(n)“, 7 „mit (einer) Zuckerart(en) und Süßungsmittel(n)“, 10 „enthält eine Phenylalaninquelle“, 11 „kann bei übermäßigem Verzehr abführend wirken“, 12 „mit Farbstoff“, 14 „gewachst“, 15 „geschwärzt“, 16 „mit Phosphat“, 32 „mit Nitritpökelsalz“, 33 „mit Nitrat“, 34 „mit Nitritpökelsalz und Nitrat“, 53-70 „enthält Tafelsüße auf Grundlage von ...“ (Angabe der Tafelsüße durch Tafelsüße-Aushang).

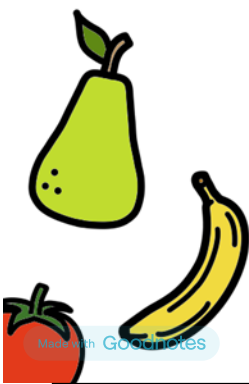
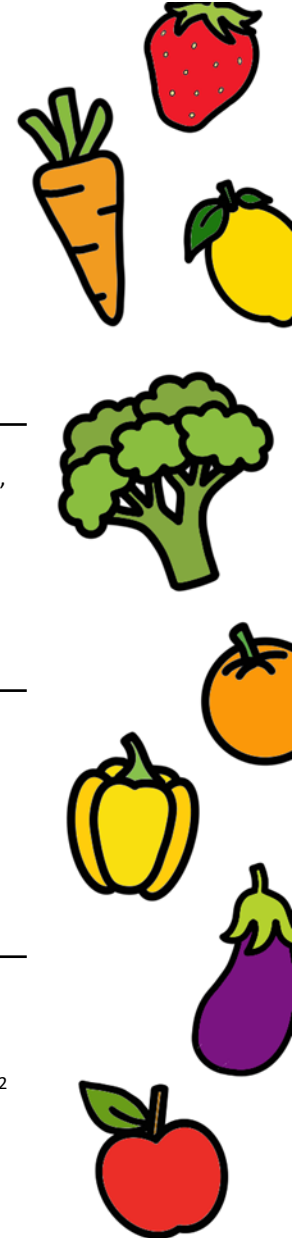
Kurzfristige Änderungen des Speiseplans vorbehalten. **kcal-Angaben beziehen sich auf die durchschnittlichen Nährwerte pro 100 g und sind als Orientierungshilfe zu verstehen.**

Wir setzen zur Herstellung unserer Speisen Bio-Zutaten ein. Diese sind tagesaktuell im Speiseplan mit „Bio“ gekennzeichnet.

"natur" = naturbelassenes Gemüse, in seinem natürlichen Zustand belassen

Jedes Menü beinhaltet einen Beilagensalat.

	vegetarisch		mit Geflügelfleisch
	mit Rindfleisch		mit Fisch
	Kaltgericht		Aktionsmenü



Speiseplan vom 12.10.2026 bis 16.10.2026 KW42

	Montag 12.10.2026	Dienstag 13.10.2026	Mittwoch 14.10.2026	Donnerstag 15.10.2026
Menü 1	Linseneintopf mit Bio-Kartoffelwürfeln, Möhren, Sellerie, Lauch und Bio-Leinsamen [SL, GG, WZ / kcal: 60] Eine Scheibe Vollkorntoast [GG, WZ / kcal: 250] 	Schwenkkartoffeln [SE / kcal: 91] Tomaten-Basilikum-Dip [EI, GG, WZ, SE, ML / kcal: 127] Mais "natur" [kcal: 109] 	Ravioli mit Spinat-Käse-Füllung in Petersilien-Käsesauce [GG, WZ, ML / kcal: 162] Mischsalat mit Endivien, Karotten- und Weißkohlstreifen [kcal: 11] Preiselbeer-Joghurt-Dressing [EI, GG, WZ, SE, ML, SU / 2 / kcal: 102] 	Mango-Kokos-Sauce mit schwarzem Sesam [GG, WZ, SM / kcal: 93] Langkornreis [kcal: 101] Blattsalat [kcal: 11] Essig-Öl-Dressing [SE / kcal: 69] 
Menü 2	Spätzle [EI, GG, WZ / kcal: 138] Paprikasauce [GG, WZ / kcal: 39] Erbsen "natur" [kcal: 83] 	Lachswürfel in Teriyaki-Sauce mit Zwiebeln und Sesam [FI, SM, GG, WZ, SO / kcal: 93] Langkornreis [kcal: 101] Möhrensalat in Essig-Öl-Dressing [SE / kcal: 48] 	3 Eierpfannkuchen [GG, WZ, EI, ML / kcal: 189] Zitronenjoghurtcreme "kalt" [ML / kcal: 80] 	Rinder-Bolognese mit Tomaten, Möhren, Sellerie, Lauch und Zwiebeln [SL, GG, WZ / kcal: 88] Vollkorn-Pasta [GG, WZ / kcal: 114] 
Wochenmenü	Paniertes Hähnchenschnitzel [GE, GG, WZ / kcal: 211] Ofenkartoffeln mit Erbsen und Mais [SE / kcal: 98] Kräuterquark [ML, EI, GG, WZ, SE / kcal: 144] 	Paniertes Hähnchenschnitzel [GE, GG, WZ / kcal: 211] Ofenkartoffeln mit Erbsen und Mais [SE / kcal: 98] Kräuterquark [ML, EI, GG, WZ, SE / kcal: 144] 	Paniertes Hähnchenschnitzel [GE, GG, WZ / kcal: 211] Ofenkartoffeln mit Erbsen und Mais [SE / kcal: 98] Kräuterquark [ML, EI, GG, WZ, SE / kcal: 144] 	Paniertes Hähnchenschnitzel [GE, GG, WZ / kcal: 211] Ofenkartoffeln mit Erbsen und Mais [SE / kcal: 98] Kräuterquark [ML, EI, GG, WZ, SE / kcal: 144] 

Allergenkennzeichnung nach VO (EU) 1169/2011 enthält: GG Gluten* (WZ Weizen*, RO Roggen*, GE Gerste*, DI Dinkel*, HF Hafer*, KA Kamut*, HY Hybridstämme*), KT Krebstiere*, EI Ei*, FI Fisch*, EN Erdnüsse*, SO Soja*, ML Milch einschließlich Laktose*, SF Schalenfrüchte* (MA Mandel*, HN Haselnuss*, WN Walnuss*, KN Cashewnuss*, PC Pekannuss*, PA Paranuss*, PI Pistazien*, MQ Macadamia- oder Queenslandnuss*), SL Sellerie*, SE Senf*, SM Sesam*, SU Schwefeldioxid und/oder Sulfite*, LU Lupinen*, WT Weichtiere* (*und daraus gewonnene Erzeugnisse). Betriebsbedingt können Spuren enthalten sein. Zusatzstoffkennzeichnung nach LMZDV: 1 „mit Konservierungsstoff“, 2 „mit Antioxidationsmittel“, 3 „mit Geschmacksverstärker“, 4 „mit Süßungsmittel(n)“, 7 „mit (einer) Zuckerart(en) und Süßungsmittel(n)“, 10 „enthält eine Phenylalaninquelle“, 11 „kann bei übermäßigem Verzehr abführend wirken“, 12 „mit Farbstoff“, 14 „gewachst“, 15 „geschwärzt“, 16 „mit Phosphat“, 32 „mit Natriphosphat“, 33 „mit Nitrat“, 34 „mit Natriphosphat und Nitrat“, 53-70 „enthält Tafelsüße auf Grundlage von ...“ (Angabe der Tafelsüße durch Tafelsüße-Aushang).

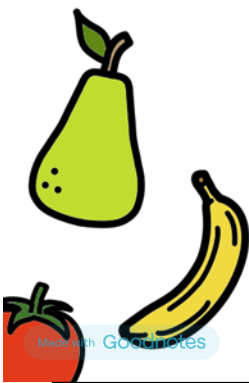
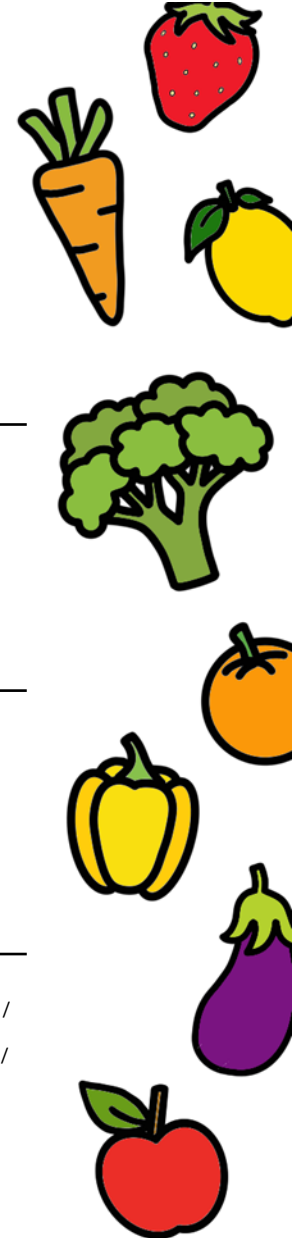
Kurzfristige Änderungen des Speiseplans vorbehalten. **kcal-Angaben beziehen sich auf die durchschnittlichen Nährwerte pro 100 g und sind als Orientierungshilfe zu verstehen.**

Wir setzen zur Herstellung unserer Speisen Bio-Zutaten ein. Diese sind tagesaktuell im Speiseplan mit „Bio“ gekennzeichnet.

"natur" = naturbelassenes Gemüse, in seinem natürlichen Zustand belassen

Jedes Menü beinhaltet einen Beilagensalat.

	vegetarisch		mit Geflügelfleisch
	mit Rindfleisch		mit Fisch
	Kaltgericht		Aktionsmenü



Speiseplan vom 19.10.2026 bis 23.10.2026 KW43

	Montag 19.10.2026	Dienstag 20.10.2026	Mittwoch 21.10.2026	Donnerstag 22.10.2026
Menü 1	Farfalle [GG, WZ / kcal: 117] Kürbis-Pesto "kalt" [EI, ML / kcal: 140] Blumenkohlsalat in Essig-Öl-Dressing [SE / kcal: 41] 	Weiße Bohnensuppe mit Möhren, Kartoffelwürfeln, Bio-Tomaten und Leinsamen [ML, GG, WZ / kcal: 88] Eine Scheibe Vollkorntoast [GG, WZ / kcal: 250] 	Milchreis [ML / kcal: 91] Birnenkompott mit Zimt "kalt" [2 / kcal: 84] 	Süßkartoffel-Ananas-Curry [SE, ML, GG, WZ / kcal: 94] Pasta [GG, WZ / kcal: 117] Blattsalat [kcal: 11] Joghurt-Dressing [EI, GG, WZ, SE, ML, SU / 2 / kcal: 89] 
Menü 2	Käse-Nudelreis-Suppe mit Möhren, Sellerie und Lauch [EI, GG, WZ, SL, ML / 12 / kcal: 92] Ein Laugengebäck [GE, RO, ML, SM, GG, WZ / kcal: 301] 	Hähnchenbrust "natur" in [kcal: 116] Barbecuesauce [SE, GG, WZ / 7 / kcal: 39] Pasta [GG, WZ / kcal: 117] Fingermöhren "natur" [kcal: 23] 	Kartoffelgratin mit Mozzarella überbacken [ML, EI, GG, WZ / kcal: 109] Mischsalat mit Endivien, Karotten- und Weißkohlstreifen [kcal: 11] Essig-Öl-Dressing [SE / kcal: 69] 	Seelachs im Backteig [FI, GG, WZ / kcal: 195] Salzkartoffeln [kcal: 73] Erbsen in Rahmsauce [ML, GG, WZ / kcal: 64] 
Wochenmenü	4 Hähnchen-Nuggets [GG, WZ / 16 / kcal: 180] Langkornreis [kcal: 101] Süß-saure-Sauce "kalt" [GG, WZ, SE, SU / 7, 2 / kcal: 79] Blattsalat [kcal: 11] Joghurt-Dressing [EI, GG, WZ, SE, ML, SU / 2 / kcal: 89] 	4 Hähnchen-Nuggets [GG, WZ / 16 / kcal: 180] Langkornreis [kcal: 101] Süß-saure-Sauce "kalt" [GG, WZ, SE, SU / 7, 2 / kcal: 79] Blattsalat [kcal: 11] Joghurt-Dressing [EI, GG, WZ, SE, ML, SU / 2 / kcal: 89] 	4 Hähnchen-Nuggets [GG, WZ / 16 / kcal: 180] Langkornreis [kcal: 101] Süß-saure-Sauce "kalt" [GG, WZ, SE, SU / 7, 2 / kcal: 79] Blattsalat [kcal: 11] Joghurt-Dressing [EI, GG, WZ, SE, ML, SU / 2 / kcal: 89] 	4 Hähnchen-Nuggets [GG, WZ / 16 / kcal: 180] Langkornreis [kcal: 101] Süß-saure-Sauce "kalt" [GG, WZ, SE, SU / 7, 2 / kcal: 79] Blattsalat [kcal: 11] Joghurt-Dressing [EI, GG, WZ, SE, ML, SU / 2 / kcal: 89] 

Allergenkennzeichnung nach VO (EU) 1169/2011 enthält: GG Gluten*, (WZ Weizen*, RO Roggen*, GE Gerste*, DI Dinkel*, HF Hafer*, KA Kamut*, HY Hybridstämme*), KT Krebstiere*, EI Ei*, FI Fisch*, EN Erdnüsse*, SO Soja*, ML Milch einschließlich Laktose*, SF Schalenfrüchte* (MA Mandel*, HN Haselnuss*, WN Walnuss*, KN Cashewnuss*, PC Pekannuss*, PA Paranuss*, PI Pistazien*, MQ Macadamia- oder Queenslandnuss*), SL Sellerie*, SE Senf*, SM Sesam*, SU Schwefeldioxid und/oder Sulfite*, LU Lupinen*, WT Weichtiere* (*und daraus gewonnene Erzeugnisse). Betriebsbedingt können Spuren enthalten sein. Zusatzstoffkennzeichnung nach LMZDV: 1 „mit Konservierungsstoff“, 2 „mit Antioxidationsmittel“, 3 „mit Geschmacksverstärker“, 4 „mit Süßungsmittel(n)“, 7 „mit (einer) Zuckerart(en) und Süßungsmittel(n)“, 10 „enthält eine Phenylalaninquelle“, 11 „kann bei übermäßigem Verzehr abführend wirken“, 12 „mit Farbstoff“, 14 „gewachst“, 15 „geschwärzt“, 16 „mit Phosphat“, 32 „mit Natriphosphat“, 33 „mit Nitrat“, 34 „mit Natriphosphat und Nitrat“, 53-70 „enthält Tafelsüße auf Grundlage von ...“ (Angabe der Tafelsüße durch Tafelsüße-Aushang).

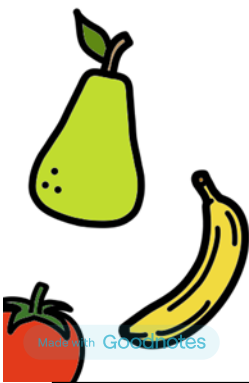
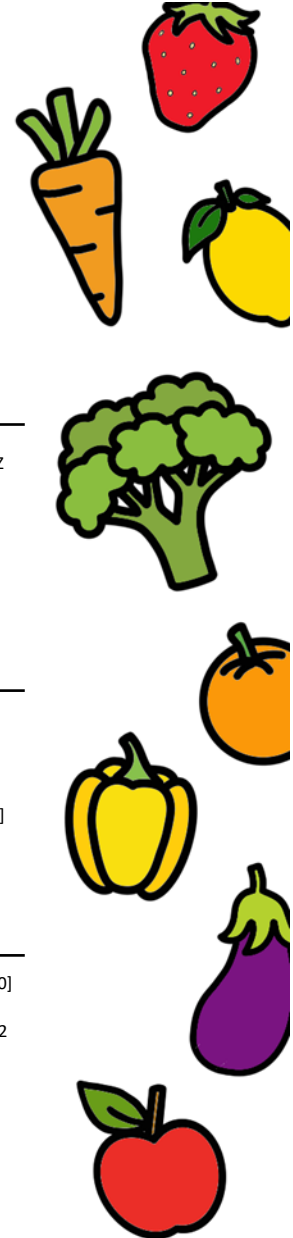
Kurzfristige Änderungen des Speiseplans vorbehalten. **kcal-Angaben beziehen sich auf die durchschnittlichen Nährwerte pro 100 g und sind als Orientierungshilfe zu verstehen.**

Wir setzen zur Herstellung unserer Speisen Bio-Zutaten ein. Diese sind tagesaktuell im Speiseplan mit „Bio“ gekennzeichnet.

"natur" = naturbelassenes Gemüse, in seinem natürlichen Zustand belassen

Jedes Menü beinhaltet einen Beilagensalat.

	vegetarisch		mit Geflügelfleisch
	mit Rindfleisch		mit Fisch
	Kaltgericht		Aktionsmenü



Speiseplan vom 26.10.2026 bis 30.10.2026 KW44

	Montag 26.10.2026	Dienstag 27.10.2026	Mittwoch 28.10.2026	Donnerstag 29.10.2026
Menü 1	Linsen-Bolognese mit roten und braunen Linsen, Tomaten, Möhren, Sellerie, Lauch und Bio-Leinsamen [GG, WZ, SL / kcal: 82] Salzkartoffeln [kcal: 73] 	Käse-Tomaten-Sauce mit Kidneybohnen, Mais und Bio-Tomaten [ML, GG, WZ / kcal: 55] Makkaroni [GG, WZ / kcal: 118] 	3 Eierpfannkuchen [GG, WZ, EI, ML / kcal: 189] Apfelpompott "kalt" [2 / kcal: 68] 	Zucchini-Paprika-Ragout [GG, WZ / kcal: 30] Vollkornreis [kcal: 106] Bio-Mais "natur" [kcal: 109] 
Menü 2	2 Geflügel-Cevapcici [SE, GG, WZ, EI, SL / kcal: 188] Kürbis-Orangen-Dip [ML, EI, GG, WZ, SE / kcal: 133] Langkornreis [kcal: 101] 	Ofenkartoffeln mit Kürbiswürfeln [SE / kcal: 86] Kräuterquark [ML, EI, GG, WZ, SE / kcal: 144] Rote Bete-Salat in Essig-Öl-Dressing [SE / 4 / kcal: 42] 	Kürbiscremesuppe mit Süßkartoffelwürfeln, roten Linsen und Bio-Leinsamen [ML, GG, WZ / kcal: 94] Ein Kürbiskernbrötchen [GG, GE, WZ / kcal: 344] 	Lachswürfel in Kürbissauce [FI, ML, GG, WZ / kcal: 124] Vollkorn-Pasta [GG, WZ / kcal: 114] Blattsalat [kcal: 11] Joghurt-Kräuter-Dressing [EI, GG, WZ, SE, ML, SU / 2 / kcal: 89] 
Wochenmenü	Pizza Margherita mit Tomaten, Kräutern und Mozzarella überbacken [GG, GE, WZ, ML / 2 / kcal: 230] 	Pizza Margherita mit Tomaten, Kräutern und Mozzarella überbacken [GG, GE, WZ, ML / 2 / kcal: 230] 	Pizza Margherita mit Tomaten, Kräutern und Mozzarella überbacken [GG, GE, WZ, ML / 2 / kcal: 230] 	Pizza Margherita mit Tomaten, Kräutern und Mozzarella überbacken [GG, GE, WZ, ML / 2 / kcal: 230] 

Allergenkennzeichnung nach VO (EU) 1169/2011 enthält: GG Gluten* (WZ Weizen*, RO Roggen*, GE Gerste*, DI Dinkel*, HF Hafer*, KA Kamut*, HY Hybridstämme*), KT Krebstiere*, EI Ei*, FI Fisch*, EN Erdnüsse*, SO Soja*, ML Milch einschließlich Laktose*, SF Schalenfrüchte* (MA Mandel*, HN Haselnuss*, WN Walnuss*, KN Cashewnuss*, PC Pekannuss*, PA Paranuss*, PI Pistazien*, MQ Macadamia- oder Queenslandnuss*), SL Sellerie*, SE Senf*, SM Sesam*, SU Schwefeldioxid und/oder Sulfite*, LU Lupinen*, WT Weichtiere* (*und daraus gewonnene Erzeugnisse). Betriebsbedingt können Spuren enthalten sein. Zusatzstoffkennzeichnung nach LMZDV: 1 „mit Konservierungsstoff“, 2 „mit Antioxidationsmittel“, 3 „mit Geschmacksverstärker“, 4 „mit Süßungsmittel(n)“, 7 „mit (einer) Zuckerart(en) und Süßungsmittel(n)“, 10 „enthält eine Phenylalaninquelle“, 11 „kann bei übermäßigem Verzehr abführend wirken“, 12 „mit Farbstoff“, 14 „gewachst“, 15 „geschwärtzt“, 16 „mit Phosphat“, 32 „mit Natriphosphat“, 33 „mit Nitrat“, 34 „mit Natriphosphat und Nitrat“, 53-70 „enthält Tafelsüße auf Grundlage von ...“ (Angabe der Tafelsüße durch Tafelsüße-Aushang).

Kurzfristige Änderungen des Speiseplans vorbehalten. **kcal-Angaben beziehen sich auf die durchschnittlichen Nährwerte pro 100 g und sind als Orientierungshilfe zu verstehen.**

Wir setzen zur Herstellung unserer Speisen Bio-Zutaten ein. Diese sind tagesaktuell im Speiseplan mit „Bio“ gekennzeichnet.

"natur" = naturbelassenes Gemüse, in seinem natürlichen Zustand belassen

Jedes Menü beinhaltet einen Beilagensalat.

	vegetarisch		mit Geflügelfleisch
	mit Rindfleisch		mit Fisch
	Kaltgericht		Aktionsmenü

