

Speiseplan Woche 31/2026

Montag
27.07.2026

1

Bären Menü

Hähnchengulasch in Bratensoße
Blumenkohlröschen
Reis
Waldfruchtputting(g)

2

Dino Menü

pan. Fischfilet(d/Seelachs) (a/Weizen)
Tomatensoße
Blattsalat
Joghurt-Dressing(g)
Reis
Waldfruchtputting(g)

3

Panda Menü (Vegetarisch/vegan)

Veg. Überbackener(g/Gouda)
Kartoffelrösti(a/Weizen)
mit Gemüsestreifenauflage(i)
veg. helle Soße(g)
Tomatensalat mit Essig-Öl-Dressing
Waldfruchtputting(g)

4

Giraffen Menü

Nudeln(a/Weizen) vegan mit Tomatensoße (vegan)
Waldfruchtputting(g)

5

Papageien Menü

Burger
zum selber Belegen (2 Stück)
Rinderfrikadelle
Burgerbrötchen (a/Weizen)
Salatauswahl
-oder vegetarisch(f,i)-
Waldfruchtputting(g)

BIO **6** **BIO**

Bio-Menü (Vegetarisch)

Saisongemüse(i)
Tomatensoße
Spätzle(c,a/Weizen)
BIO Obst

Dienstag
28.07.2026

Minigeflügelbratlingen (Hähnchen)(a/Weizen)
Tomatensoße
Mischgemüse
Nudeln(a/Weizen)

Tomatensuppe(g, i,13) mit Reiseinlage
Suppenbrötchen(a/Weizen)

Vege. Gefüllte Zucchini(g,f)
Tomatensoße
Nudeln(a/Weizen)

Nudeln(a/Weizen) vegan
mit Rinderbolognese oder veganer Bolognese

Döner
zum selber Belegen
Hähnchengyros
Dönertasche (a/Weizen)
Salatauswahl(g)
-oder vegetarisch(f)-

Kartoffelpuffer (i,c,a/Weizen)
Apfelmus
BIO Obst

Bitte wählen Sie Ihr Tagesobst: Apfel/ Birne / Pflaume Nektarine Banane/ Gemischtes Obst (Zusammenstellung erfolgt durch die Küche)

Mittwoch
29.07.2026

Erseneintopf(g,13,i) mit Geflügelbratlingen (Pute/Hähnchen)
Suppenbrötchen(a/Weizen)
Vanillequark(g)

Paniertes Hähnchenbrustfilet (a/Weizen)
Paprika-Bratensoße
Brokkoligemüse
Reis
Vanillequark(g)

Vega. Backkartoffel
Kräuterdip(g)
Blattsalat mit Essig-Öl-Dressing
Vanillequark(g)

Nudeln(a/Weizen) vegan
mit Käsesoße (g) oder veganer Käsesoße
Vanillequark(g)

Hot-Dog
zum selber Belegen (2St.)
Geflügelbratlingen
Hot-Dog-Brötchen (a/Weizen)
Salatauswahl
-oder vegetarisch(f)-
Vanillequark(g)

veg. Erbseneintopf(i)
Suppenbrötchen (a/Weizen)
BIO Tagesdessert (e,g,h,a/Weizen)

Donnerstag
30.07.2026

Hackfleischpfanne (Rindfleisch) mit Paprika/Mais/Tomate
Kartoffeln

Geflügelbratlingen (Pute/Hähnchen)
Bratensoße
Erbsen-Möhrengemüse
Kartoffeln

veg. Lasagne (a/Weizen,g,f)
Gurkensalat mit Essig-Öl-Dressing

Nudeln(a/Weizen) vegan
mit Tomatensoße (vegan)

Wraps
zum selber Belegen (2St.)
Hähnchengyros
Wraps(a/Weizen)
Salatauswahl
-oder vegetarisch(f)-

veg. Chilli sin carne(f,i)
Kartoffeln
BIO Obst

Bitte wählen Sie Ihr Tagesobst: Apfel/ Birne / Pflaume Nektarine Banane/ Gemischtes Obst (Zusammenstellung erfolgt durch die Küche)

Freitag
31.07.2026

Rührei(g,c)
Helle Soße(g)
Rahmspinat(g)
Kartoffelpüree(g)
Karamellpudding(g)

Gebatene Fischfiguren (d/Seelachs)(a/Weizen)
Dillsoße(g)
Blattsalat
Joghurt-Dressing(g)
Kartoffelpüree(g)
Karamellpudding(g)

vega.Bolognese(f)
Mischgemüse
Kartoffelpüree(g)
Karamellpudding(g)

Nudeln(a/Weizen) vegan
mit Carbonarasauce (Pute,g) oder vegane Käsesoße
Karamellpudding(g)

Pizza (g,a/Weizen) (2 Stück)
Wahlweise mit:
Geflügelsalami
Margarita
Mischgemüse
Karamellpudding(g)

Rührei(c,g)
helle Soße(g)
Rahmspinat(g)
Kartoffelpüree(g)
BIO Tagesdessert (e,g,h,a/Weizen)

Anderungen sind der Küche vorbehalten!

Folgende Zusatzstoffe können in den Lebensmitteln enthalten sein:

- 1 - mit Farbstoff
- 2 - mit Konservierungsstoffen
- 3 - mit Antioxidationsmittel
- 4 - mit Geschmacksverstärker
- 5 - geschwefelt / 6 - geschwärzt

- 7 - gewachst / 8 - mit Phosphat
- 9 - mit Süßungsmitteln
- 10 - enthält eine Phenylalanin-Quelle
- 11 - kann bei übermäßigem Verzehr abführend wirken

- 12 - unter Schutzatmosphäre verpackt
- 13 - für Lactoseunverträglichkeit geeignet
- 14 - für Fructose-Unverträglichkeit geeignet
- 15 - Milcheiweiß
- 16 - Aroma

- a - Glutenhaltiges Getreide
- b - Krebstiere / c - Eier
- d - Fisch / e - Erdnüsse

Folgende Allergene können in den Lebensmitteln enthalten sein:

- f - Soja / g - Milch
- h - Schalenfrüchte
- i - Sellerie / j - Senf

- k - Sesamsamen
- l - Schwefeldioxid und Sulphite
- m - Lupinen / o - Histamin