

Speiseplan Woche 38/2026

Montag
14.09.2026

1

Bären Menü

pan. Fischfilet(Seelachs)
(d,a/Weizen)
Helle Soße(g)
Möhrengemüse
Reis

Nuss-Nougatpudding(e,g,h)

2

Dino Menü

Gefüllte Paprikaschote
(Pute/Hähnchen)(a/Weizen)
Tomatensoße
Reis

Nuss-Nougatpudding(e,g,h)

3

Panda Menü (Vegetarisch/Vegan)

veg. Zucchini-Kartoffelauflauf
(g,i)
Blattsalat
Essig-Öl-Dressing

Nuss-Nougatpudding(e,g,h)

4

Giraffen Menü

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

Nuss-Nougatpudding(e,g,h)

5

Papageien Menü

Burger
zum selber Belegen (2 Stück)
Rinderfrikadelle
Burgerbrötchen (a/Weizen)
Salatauswahl
-oder vegetarisch(i)-
Nuss-Nougatpudding(e,g,h)

6

vegetarisches BIO-BIO-Menü DE- ÖKO-005

veg. Paprikagulasch(i)
in Tomatensoße
Rohkoststicks
Schupfnudeln
(a/Weizen)

BIO-Obst

Dienstag
15.09.2026

Rinderrahmgeschnetzeltes
in Bratensoße(g)
Mischgemüse
Kartoffeln

Kartoffeleintopf(i,g,13)
Geflügelbrustscheiben
(Pute/Hähnchen)
Suppenbrötchen(a/Weizen)

Vega. Geschnetzeltes(f)
in Brauner Soße
Blattsalat
Essig-Öl-Dressing
Kartoffeln

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

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

veg. Geschnetzeltes(f)
in brauner Soße
Blattsalat
Joghurt-Dressing(g)
Nudeln(a/Weizen)

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

Mittwoch
16.09.2026

Paniertes Hähnchenschnitzel
(a/Weizen)
Kräuter-Bratensoße
Blattsalat
Cocktail-Dressing(g)
Nudeln(a/Weizen)
Milchreis(g)

4 kleine Pfannkuchen
(c,g,a/Weizen)
Heiße Früchte

Milchreis(g)

vega. Gemüsepfanne
Helle Soße(g)
Nudeln(a/Weizen)

Milchreis(g)

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

Milchreis(g)

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

Pfannkuchen
(c,g,a/Weizen)
Heiße Früchte

BIO Tagesdessert
(e,g,h,a/Weizen)

Donnerstag
17.09.2026

veg. Pizzasuppe(i)
Tomate/Paprika/Mais
Suppenbrötchen(a/Weizen)

Kleine Geflügelfrikadellen
(Pute/Hähnchen, a/Weizen)
Bratensoße
Mischgemüse
Kartoffelpüree(g)

Vega. Bockwurst(f)
Helle Soße(g)
Mischgemüse
Kartoffelpüree(g)

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

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

Vega. Bolognese(f,i)
Nudeln(a/Weizen)
ger. Käse(g)

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

Freitag
18.09.2026

Fischstäbchen(Seelachs/d)
(a/Weizen)
Senfsoße(g)
Gurken-Tomatensalat
Essig-Öl-Dressing
Kartoffeln
Stracciatellajoghurt(g)

Eieromlett(g,c)
Helle Soße(g)
Rahmspinat(g)
Kartoffeln

Stracciatellajoghurt(g)

veg. Burgerfrikadelle
(a/Weizen)
vega.braune Soße
Erbsen-Möhrengemüse
Kartoffeln

Stracciatellajoghurt(g)

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

Stracciatellajoghurt(g)

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

veg. Gyros
vega. braune Soße
Saisongemüse
Kartoffeln

BIO Tagesdessert
(e,g,h,a/Weizen)

Änderungen 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