

Speiseplan Woche 45/2026

Montag
02.11.2026

1

Bären Menü

Hähnchengulasch
in Bratensoße
Mischgemüse
Kartoffeln

Stracciatellajoghurt(g)

2

Dino Menü

Eieromlett(c,g)
Helle Kräutersoße(g)
Mischgemüse
Kartoffeln

Stacciatellajoghurt(g)

3

Panda Menü (Vegan)

Vega. Geschnetzeltes
in brauner Soße(f)

Blattsalat
Essig-Öl-Dressing
Kartoffeln
Stracciatellajoghurt(g)

4

Giraffen Menü

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

Stracciatellajoghurt(g)

5

Papageien Menü

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

6

vegetarisches BIO-Menü



DE-ÖKO-005

veg. Gemüsecurry(i)
in Currysoße
Blattsalat
Dressing(g)
Reis

BIO-Obst

Dienstag
03.11.2026

Geflügelhackfleischbällchen
(Pute/Hähnchen)(a,Weizen)
Bratensoße
Blattsalat
Joghurt-Dressing(g)
Kartoffelpüree(g)

Blumenkohlcremesuppe(g)
mit Kartoffelwürfeln
Suppenbrötchen(a/Weizen)

Veg. Bällchen(f,a/Weizen)
vega.Braune Soße
Mischgemüse
Kartoffelpüree(g)

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

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

veg. Blumenkohlcremesuppe
(g)
Suppenbrötchen(a/Weizen)

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

Mittwoch
04.11.2026

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

Waldfruchtpudding(g)

Gefüllte Hähnchenroulade
(Blattspinat/Zwiebeln)(g)
Bratensoße
Reis

Waldfruchtpudding(g)

Veg. Gemüsestäbchen
(i,a/Weizen)
Helle Kräutersoße(g)
Blattsalat
Essig-Öl-Dressing
Reis
Waldfruchtpudding(g)

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

Waldfruchtpudding(g)

Hot-Dog
zum selber Belegen (2St.)
Geflügelbockwurst
Hot-Dog-Brötchen (a/Weizen)
Salatauswahl
-oder vegetarisch(f)-
Waldfruchtpudding(h)

veg. Tortellinauflauf
(a/Weizen)
in Käsesoße(g)
Saisongemüse

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

Donnerstag
05.11.2026

Rinderragout
in Kräuter-Bratensoße
Möhrengemüse
Nudeln(a/Weizen)

Käse-Lauchsuppe(i,g)
Suppenbrötchen(a/Weizen)

Veg. Kartoffelpuffer(3 Stück)
(a/Weizen,c)
Apfelmus

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

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

veg. Spätzlepfanne
(c,a/Weizen)
Tomatensoße
Saisongemüse

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

Freitag
06.11.2026

Fischstäbchen
(a/Weizen,d/Seelachs)
Grüne Soße(g)
Rahmspinat(g)
Kartoffeln

Zitronenpudding(g)

Hähnchensteak mit Käse
überbacken(g/Gouda)
Bratensoße
Blattsalat
Cocktail-Dressing(g)
Kartoffeln
Zitronenpudding(g)

Veg. Schnitzel
(f,i,a/Weizen)
Käsesoße(g)
Blattsalat
Essig-Öl-Dressing
Kartoffeln
Zitronenpudding(g)

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

Zitronenpudding(g)

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

veg. Gemüsepfanne(i)
Helle Soße
Bulgur(a/Weizen)

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