

# Speiseplan Woche 34/2026

**Montag**  
17.08.2026

**1**

**Bären Menü**

paniertes Fischfilet(Seelachs)  
(d,a/Weizen)  
Dillsoße(g)  
Blattsalat  
Cocktail-Dressing(g)  
Kartoffeln  
Erdbeerquark(g)

**2**

**Dino Menü**

kleine Geflügelfrikadellen  
(Pute/Hähnchen)(a/Weizen)  
Bratensoße  
Mischgemüse  
Kartoffeln  
Erdbeerquark(g)

**3**

**Panda Menü  
(vegetarisch/Vegan)**

veg. Hackbällchen  
(f)  
veg. braune Soße  
Mischgemüse  
Kartoffeln  
Erdbeerquark(g)

**4**

**Giraffen Menü**


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

**5**

**Papageien Menü**

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

**6**

vegetarisches  
**BIO-Menü**   
DE-ÖKO-005

veg. Kartoffelpfanne  
(i)  
vega. Dip(f)  
Saisongemüse(i)  
BIO-Obst

**Dienstag**  
18.08.2026

**Eieromlett( c,g )**  
Helle Kräutersoße(g)  
Kaisergemüse  
Kartoffelpüree(g)

**Hähnchengeschnetzeltes  
in Bratensoße**  
Blattsalat  
Joghurt-Dressing(g)  
Kartoffelpüree(g)

**vega. Gemüsebrühe(i)  
mit Buchstabennudeln  
und Gemüswürfeln  
(a/Weizen)**  
Suppenbrötchen(a/Weizen)

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

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

**Eieromlett(c,g)**  
helle Kräutersoße(g)  
Rahmspinat(g)  
Quinoa  
BIO-Obst

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

**Mittwoch**  
19.08.2026

**Geflügelbratwurst  
(Pute/Hähnchen)**  
Bratensoße  
Blattsalat  
Cocktail-Dressing(g)  
Nudeln(a/Weizen)  
Stracciatellajoghurt(g)

**Kartoffel-Gemüsepfanne(i)  
mit Rindfleisch in  
Tomatensoße**  
Stracciatellajoghurt(g)

**veg. Kartoffel-Gemüsepfanne(i)  
Gemüsepfanne(i)**  
Tomatensoße  
Stracciatellajoghurt(g)

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

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

**Gnocchi-Pfanne  
(a/Weizen)**  
Tomatensoße  
Saisongemüse(i)  
BIO Tagesdessert  
(e,g,h,a/Weizen)

**Donnerstag**  
20.08.2026

**kleine Pfannkuchen(4 Stück)  
(c,g,a/Weizen)**  
Heiße Vanillesoße(h,g)

**Paniertes Hähnchenschnitzel  
(a/Weizen)**  
Paprika-Bratensoße  
Leipziger Allerlei  
Reis

**veg. Schnitzel  
(f,a/Weizen)**  
vega.braune Soße  
Blattsalat  
mit Essig-Öl-Dressing  
Reis

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

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

**Kürbiscremesuppe(i)**  
Suppenbrötchen  
(a/Weizen/Dinkel)  
BIO-Obst

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

**Freitag**  
21.08.2026

**Bohneneintopf(i,g,13)  
mit Rindfleisch**  
Suppenbrötchen(a/Weizen)  
Toffeepudding(g)

**Panierte Fischfiguren  
(d/Seelachs)(a/Weizen)**  
Senfsoße(g)  
Rahmspinat(g)  
Kartoffeln  
Toffeepudding(g)

**vega. Fischstäbchen  
(f,a/Weizen)**  
Senfsoße(g)  
Rahmspinat(g)  
Kartoffeln  
Toffeepudding(g)

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

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

**Räuchertofu(f)**  
vega. braune Soße(f,i)  
Blattsalat  
Essig-Öl-Dressing  
Kartoffeln  
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