

Speiseplan Woche 35/2026

Montag
24.08.2026

	1	2	3	4	5	BIO 6 BIO
	Bären Menü	Dino Menü	Panda Menü (Vegetarisch/Vegan)	Giraffen Menü	Papageien Menü	Bio-Menü (Vegetarisch)
	Hähnchengeschnetzeltes in Bratensoße Brokkoliröschen Kartoffeln Grießpudding(g,a/Weizen)	Gemüselasagne(i) (a/Weizen)(g/Gouda) Blattsalat Joghurt-Dressing(g) Grießpudding(g,a/Weizen)	veg.Nuggets(f,a/Weizen) Currysoße (g) Blattsalat mit Essig-Öl-Dressing Kartoffeln Grießpudding(g,a/Weizen)	Nudeln(a/Weizen) vegan mit Tomatensoße (vegan) Grießpudding(g,a/Weizen)	Burger zum selber Belegen (2 Stück) Rinderfrikadelle Burgerbrötchen (a/Weizen) -oder vegetarisch(i)- Grießpudding(g,a/Weizen)	veg. Paprikagulasch in Tomatensoße Kartoffeln BIO-Obst

Dienstag
25.08.2026

	Chilli(Rindfleisch) (Kidneybohnen/Mais) Reis	Kaiserschmarrn ohne Rosinen(c,g,a/Weizen) Apfelmus	vega. Geschnetzeltes(f) in brauner Soße mit Parikastreifen Reis	Nudeln(a/Weizen) vegan mit Rinderbolognese oder veganer Bolognese	Döner zum selber Belegen Hähnchengyros Dönertasche (a/Weizen) Salatauswahl(g) -oder vegetarisch(f)-	veg. Kartoffelauflauf(g) Saisongemüse BIO-Obst
<p>➔ Bitte wählen Sie Ihr Tagesobst: Apfel/ Birne / Pflaume /Nektarine Banane/ Gemischtes Obst (Zusammenstellung erfolgt durch die Küche)</p>						

Mittwoch
26.08.2026

	Kohlrabi-Eintopf(i,g,13) mit Kartoffelwürfeln Suppenbrötchen(a/Weizen) Schokopudding(g)	Geflügelklopse (Hähnchen/Pute)(a/Weizen) Paprika-Bratensoße Blumenkohlrischen Nudeln(a/Weizen) Schokopudding(g)	veg.Hackbällchen(f,a/Weizen) Tomatensoße Blumenkohlrischen Nudeln(a/Weizen) Schokopudding(h)	Nudeln(a/Weizen) vegan mit Käsesoße(g) oder veganer Käsesoße Schokopudding(g)	Hot-Dog zum selber Belegen (2St.) Geflügelbockwurst Hot-Dog-Brötchen (a/Weizen) Salatauswahl -oder vegetarisch(f)- Schokopudding(g)	veg. Hackbällchen (f,a/Weizen) Curry-Kokossoße Rohkoststicks Reis BIO Tagesdessert (e,g,h,a/Weizen)
--	----------------------------------------------------------------------------------------------------------	----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	--------------------------------------------------------------------------------------------------------------	-----------------------------------------------------------------------------------------------	--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------

Donnerstag
27.08.2026

	Unpaniertes Hähnchensteak Bratensoße Möhrengemüse Kartoffelpüree(g)	Rührei (g,c) Helle Gemüsesoße(g,i) Rahmspinat(g) Kartoffelpüree(g)	veg. Schnitzel(f,a/Weizen) helle Gemüsesoße(g,i) Blattsalat mit Essig-Öl-Dressing Kartoffelpüree(g)	Nudeln(a/Weizen) vegan mit Tomatensoße (vegan)	Wraps zum selber Belegen (2St.) Hähnchengyros Wraps(a/Weizen) Salatauswahl -oder vegetarisch(f)-	veg. Nudeln (a/Weizen) Veg. Bolognese geriebener Käse(g) BIO-Obst
<p>➔ Bitte wählen Sie Ihr Tagesobst: Apfel/ Birne / Pflaume / Nektarine Banane/ Gemischtes Obst (Zusammenstellung erfolgt durch die Küche)</p>						

Freitag
28.08.2026

	Gebratenes Fischfilet (d/Seelachs,a/Weizen) Helle Kräutersoße(g) Blattsalat Joghurt-Dressing(g) Kartoffeln Vanillejoghurt(g)	Wirsingintopf(i,g,13) mit Rindfleisch Suppenbrötchen(a/Weizen) Vanillejoghurt(g)	veg. Bockwurst(f) vega.braune Soße Mischgemüse Kartoffeln Vanillejoghurt(g)	Nudeln(a/Weizen) vegan mit Carbonarasoße (Pute)(g) oder vegane Käsesoße Vanillejoghurt(g)	Pizza (g,a/Weizen) (2 Stück) Wahlweise mit: Geflügelsalami Margarita Mischgemüse Vanillejoghurt(g)	veg. Wirsingsuppe(i) Suppenbrötchen(a/Weizen) 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