

Speiseplan Woche 36/2026

Montag
31.08.2026

	1	2	3	4	5	6
	Bären Menü	Dino Menü	Panda Menü (Vegan)	Giraffen Menü	Papageien Menü	vegetarisches BIO-Menü DE-ÖKO-005
	Hähnchengulasch in Bratensoße Mischgemüse Kartoffeln Stracciatellajoghurt(g)	Eieromlett(c,g) Helle Kräutersoße(g) Mischgemüse Kartoffeln Stacciatellajoghurt(g)	Vega. Geschnetzeltes in brauner Soße(f) Blattsalat Essig-Öl-Dressing Kartoffeln Stracciatellajoghurt(g)	Nudeln(a/Weizen) vegan mit Tomatensoße (vegan) Stracciatellajoghurt(g)	Burger zum selber Belegen (2 Stück) Rinderfrikadelle Burgerbrötchen (a/Weizen) Salatauswahl -oder vegetarisch(i)- Stracciatellajoghurt(g)	veg. Gemüsecurry(i) in Currysoße Blattsalat Dressing(g) Reis BIO-Obst

Dienstag
01.09.2026

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

Mittwoch
02.09.2026

	kleine Pfannkuchen(4 Stück) (c,a/Weizen,g) Heiße Früchte Waldfruchtputting(g)	Gefüllte Hähnchenroulade (Blattspinat/Zwiebeln)(g) Bratensoße Reis Waldfruchtputting(g)	Veg. Gemüsetstäbchen (i,a/Weizen) Helle Kräutersoße(g) Blattsalat Essig-Öl-Dressing Reis Waldfruchtputting(g)	Nudeln(a/Weizen) vegan mit Käsesoße (g) oder veganer Käsesoße Waldfruchtputting(g)	Hot-Dog zum selber Belegen (2St.) Geflügelbockwurst Hot-Dog-Brötchen (a/Weizen) Salatauswahl -oder vegetarisch(f)- Waldfruchtputting(h)	veg. Tortelliniauflauf (a/Weizen) in Käsesoße(g) Saisongemüse BIO Tagesdessert (e,g,h,a/Weizen)
--	--	---	---	--	--	---

Donnerstag
03.09.2026

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

Freitag
04.09.2026

	Fischstäbchen (a/Weizen,d/Seelachs) Grüne Soße(g) Rahmspinat(g) Kartoffeln Zitronenputting(g)	Hähnchensteak mit Käse überbacken(g/Gouda) Bratensoße Blattsalat Cocktail-Dressing(g) Kartoffeln Zitronenputting(g)	Veg. Schnitzel (f,i,a/Weizen) Käsesoße(g) Blattsalat Essig-Öl-Dressing Kartoffeln Zitronenputting(g)	Nudeln(a/Weizen) vegan mit Carbonarasoße (Pute)(g) oder vegane Käsesoße Zitronenputting(g)	Pizza (g,a/Weizen) (2 Stück) Wahlweise mit: Geflügelsalami Margarita Mischgemüse Zitronenputting(g)	veg. Gemüsepfanne(i) Helle Soße Bulgur(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