

# Speiseplan Woche 46/2026

**Montag**  
09.11.2026

1

## Bären Menü

Rührei (g,c)  
Helle Soße(g)  
Blattsalat  
Joghurt-Dressing(g)  
Kartoffelpüree(g)

Schokopudding(g)

2

## Dino Menü

Hähnchengyros in  
Bratensoße  
Brokkoliröschen  
Kartoffelpüree(g)

Schokopudding(g)

3

## Panda Menü (Vegetarisch/Vegan)

Vega. Gemüsegulasch(i)  
(Paprika/Zucchini/Aubergine)  
in Tomatensoße  
Kartoffelpüree(g)

Schokopudding(g)

4

## Giraffen Menü

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

Schokopudding(g)

5

## Papageien Menü

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

6

## vegetarisches BIO-Menü

DE-ÖKO-005

veg. Backkartoffel  
vega. Dip  
Rohkoststicks

BIO-Obst

**Dienstag**  
10.11.2026

Gemüseintopf(i,g,13)  
mit Geflügelbrust  
(Pute/Hähnchen)  
Suppenbrötchen(a/Weizen)

Currywursttopf  
(Pute/Hähnchen)  
Blattsalat  
Cocktail-Dressing(g)  
Kartoffeln

veg. Maultaschen  
(g,i,a/Weizen)  
veg. braune Soße(g)  
Blattsalat  
Essig-Öl-Dressing

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

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

veg. Gnocchipfanne  
(a/Weizen)  
Tomatensoße  
Saisongemüse

BIO-Obst

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

**Mittwoch**  
11.11.2026

Maultaschen(a/Weizen)  
mit Geflügelfleischfüllung  
(Pute/Hähnchen)  
Bratensoße  
Mischgemüse  
Vanille-Quark (g)

Rindergeschnetzeltes  
in Bratensoße  
Blattsalat  
Joghurt-Dressing(g)  
Nudeln(a/Weizen)  
Vanille-Quark(g)

veg. Gemüseschnitzel  
(f,i,a/Weizen)  
veg. Käsesoße(g)  
Blattsalat  
Essig-Öl-Dressing  
Nudeln(a/Weizen)  
Vanille-Quark(g)

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

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

veg. Gemüseschnitzel  
(f,i,a/Weizen)  
Kokos-Currysoße(g)  
Blattsalat  
Essig-Öl-Dressing  
Quinoa  
BIO Tagesdessert(e,g,h)

**Donnerstag**  
12.11.2026

Tomatensuppe(g,i,13)  
mit Reis  
Suppenbrötchen(a/Weizen)

Geflügelbrust  
(Pute/Hähnchen)  
Bratensoße  
Erbsengemüse  
Kartoffelpüree(g)

veg. Kartoffelaufbau  
überbacken mit  
Käse(g)  
Pfannengemüse

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

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

Tomatensuppe(i, 13)  
mit Reis  
Suppenbrötchen(a/Weizen)

BIO-Obst

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

**Freitag**  
13.11.2026

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

Butterkeks-Dessert(g,a/Weizen)

veg. Kartoffeleintopf  
(i,g,13)  
Suppenbrötchen(a/Weizen)

Butterkeks-Dessert(g,a/Weizen)

veg. Kartoffeleintopf(i,g,13)  
Suppenbrötchen(a/Weizen)

BIO Tagesdessert(e,g,h)

Änderungen sind der Küche vorbehalten!

Folgende Zusatzstoffe können in den Lebensmitteln enthalten sein:

- 1 - mit Farbstoff
- 2 - mit Konservierungsstoffen
- 3 - mit Antioxidationsmitteln
- 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 - Milchweiß
- 16 - Aroma

Folgende Allergene können in den Lebensmitteln enthalten sein:

- a - Glutenhaltiges Getreide
- b - Krebstiere / c - Eier
- d - Fisch / e - Erdnüsse

- f - Soja / g - Milch
- h - Schalenfrüchte
- i - Sellerie / j - Senf

- k - Sesamsamen
- l - Schwefeldioxid und Sulphite
- m - Lupinen / o - Histamin