

Montag

KW 19
Dienstag

04.05.2026 bis
Mittwoch

08.05.2026
Donnerstag

Freitag

Vollkost				
<p>Köttbullar vom Geflügel in Rahm mit buntem Gemüse und Kartoffeln</p> <p>Gluten (Weizen), Eier, Milch (Lactose), Sellerie, Senf</p> 	<p>Hähnchen-Dönerteller mit Sour-Cream und Pommes</p> <p>Milch (Lactose)</p> <p>3</p> 	<p>Spaghetti mit Rinderbolognese (alles in Bio-Qualität)</p> <p>Gluten (Weizen), Sellerie</p>  	<p>Pizza Margherita mit Tomaten</p> <p>Gluten (Weizen), Milch (Lactose), Sellerie</p>	<p>Putencarbonara mit Drellinudeln</p> <p>Gluten (Weizen), Milch (Lactose)</p> <p>1, 2, 3, 8</p> 
<p><small>kJ 473 / kcal 113 / Fett 5,8g , davon ges. Fettsäuren 2,2g / KH 10,3g, davon Zucker 1,6g / Eiweiß 4,2g / Salz 0,91g / BE 0,9</small></p>	<p><small>kJ 472 / kcal 113 / Fett 3,2g , davon ges. Fettsäuren 0,5g / KH 13,1g, davon Zucker 0,9g / Eiweiß 7,4g / Salz 0,67g / BE 1,1</small></p>	<p><small>kJ 457 / kcal 108 / Fett 2,3g , davon ges. Fettsäuren 0,3g / KH 17g, davon Zucker 2,5g / Eiweiß 4,8g / Salz 0,73g / BE 1,4</small></p>	<p><small>kJ 747 / kcal 177 / Fett 4,2g , davon ges. Fettsäuren 1,4g / KH 24,1g, davon Zucker 4,6g / Eiweiß 9,4g / Salz 0,89g / BE 2</small></p>	<p><small>kJ 594 / kcal 142 / Fett 4,3g , davon ges. Fettsäuren 1,6g / KH 19,7g, davon Zucker 0,8g / Eiweiß 5,3g / Salz 0,82g / BE 1,6</small></p>
Vegetarische Alternative				
<p>Köttbullar aus Weizenprotein in Rahm mit buntem Gemüse und Kartoffeln</p> <p>Gluten (Weizen), Senf, Sojabohnen</p>	<p>Falafel-Dönerteller mit Sour Cream und Pommes</p> <p>Gluten (Weizen), Milch (Lactose)</p>	<p>Spaghetti mit Gemüsebolognese (alles in Bio-Qualität)</p> <p>Gluten (Weizen), Sellerie</p> 	<p>Pizza Margherita mit Tomaten</p> <p>Gluten (Weizen), Milch (Lactose), Sellerie</p>	<p>Räuchertofu-Veggiebolognese mit Drellinudeln</p> <p>Gluten (Weizen), Sojabohnen</p>
<p><small>kJ 438 / kcal 104 / Fett 4,9g , davon ges. Fettsäuren 1g / KH 10,4g, davon Zucker 2,1g / Eiweiß 4,1g / Salz 1,03g / BE 0,9</small></p>	<p><small>kJ 543 / kcal 130 / Fett 3,3g , davon ges. Fettsäuren 0,4g / KH 19,5g, davon Zucker 2,2g / Eiweiß 4,2g / Salz 0,55g / BE 1,6</small></p>	<p><small>kJ 426 / kcal 101 / Fett 2,2g , davon ges. Fettsäuren 0,2g / KH 16,7g, davon Zucker 2,4g / Eiweiß 3,6g / Salz 0,86g / BE 1,4</small></p>	<p><small>kJ 747 / kcal 177 / Fett 4,2g , davon ges. Fettsäuren 1,4g / KH 24,1g, davon Zucker 4,6g / Eiweiß 9,4g / Salz 0,89g / BE 2</small></p>	<p><small>kJ 533 / kcal 127 / Fett 3g , davon ges. Fettsäuren 0,3g / KH 19,8g, davon Zucker 0,8g / Eiweiß 4,3g / Salz 0,76g / BE 1,6</small></p>
Gluten-, Lactosefrei				
<p>Lachscurry mit Spirelli</p> <p>Fisch, Sojabohnen</p>	<p>Süßkartoffel Tikka Masala mit Langkornreis</p> <p>Sojabohnen</p>	<p>Nudeln Bolognese</p>	<p>Rinderhaschee mit Karotten-Erbsengemüse und Reis</p> <p>Sojabohnen, Sellerie, Senf</p>	<p>Maisgrießbrei mit Kirschragout</p> <p>Sojabohnen</p>
<p><small>kJ 425 / kcal 102 / Fett 3,7g , davon ges. Fettsäuren 1,4g / KH 14,6g, davon Zucker 2,3g / Eiweiß 2,3g / Salz 1,09g / BE 1,2</small></p>	<p><small>kJ 425 / kcal 102 / Fett 3,7g , davon ges. Fettsäuren 1,4g / KH 14,6g, davon Zucker 2,3g / Eiweiß 2,3g / Salz 1,09g / BE 1,2</small></p>	<p><small>kJ 634 / kcal 152 / Fett 3,1g , davon ges. Fettsäuren 0,5g / KH 25,1g, davon Zucker 1,4g / Eiweiß 5,2g / Salz 1,49g / BE 2,1</small></p>	<p><small>kJ 431 / kcal 103 / Fett 2,2g , davon ges. Fettsäuren 0,4g / KH 16,3g, davon Zucker 1,1g / Eiweiß 4,3g / Salz 1,38g / BE 1,4</small></p>	<p><small>kJ 407 / kcal 97 / Fett 3,3g , davon ges. Fettsäuren 0,3g / KH 15,4g, davon Zucker 9,3g / Eiweiß 1g / Salz 0,07g / BE 1,3</small></p>
Dessert/Beilagensalat				
<p>Täglich angeboten werden ein Dessert und ein Beilagensalat oder Gemüserohkost saisonal ausgerichtet Frisches Obst / verschiedene Joghurtsorten / Puddings / Bunte Rohkostauswahl / verschiedene Salate</p>				
DE-ÖKO-003				

SPEISEKARTE



Montag

KW 20
Dienstag

11.05.2026 bis
Mittwoch

15.05.2026
Donnerstag

Freitag

Vollkost				
<p>Ravioli mit Ricotta-Spinat-Füllung, dazu Tomatensauce und Erbsen (alles in Bio-Qualität)</p> <p>Gluten (Weizen), Eier, Milch (Lactose)</p> <p></p> <p><small>kj 570 / kcal 135 / Fett 2,5g, davon ges. Fettsäuren 1,3g / KH 21,7g, davon Zucker 3,9g / Eiweiß 5,9g / Salz 0,95g / BE 1,8</small></p>	<p>Seelachs-Fischstäbchen mit Rahmspinat und Salzkartoffeln</p> <p>Gluten (Weizen), Fisch, Milch (Lactose)</p> <p></p> <p><small>kj 455 / kcal 108 / Fett 3,5g, davon ges. Fettsäuren 0,6g / KH 12,4g, davon Zucker 0,9g / Eiweiß 5,9g / Salz 0,79g / BE 1</small></p>	<p>Hähnchen-Nuggets mit Brokkoli und Kartoffelpüree</p> <p>Gluten (Weizen), Milch (Lactose), Sellerie</p> <p>3, 8 </p> <p><small>kj 394 / kcal 94 / Fett 2,7g, davon ges. Fettsäuren 0,5g / KH 11,6g, davon Zucker 1,3g / Eiweiß 5,7g / Salz 0,81g / BE 1</small></p>	<p>Feiertag</p>	<p>Geflügel-Currywurst mit Pommes</p> <p>Senf</p> <p>8 </p> <p><small>kj 491 / kcal 118 / Fett 4,5g, davon ges. Fettsäuren 1,3g / KH 13,3g, davon Zucker 3,3g / Eiweiß 5,4g / Salz 0,63g / BE 1,1</small></p>
<p>Ravioli mit Ricotta-Spinat-Füllung, dazu Tomatensauce und Erbsen (alles in Bio-Qualität)</p> <p>Gluten (Weizen), Eier, Milch (Lactose)</p> <p></p> <p><small>kj 570 / kcal 135 / Fett 2,5g, davon ges. Fettsäuren 1,3g / KH 21,7g, davon Zucker 3,9g / Eiweiß 5,9g / Salz 0,95g / BE 1,8</small></p>	<p>Couscousbratling mit Rahmspinat und Salzkartoffeln</p> <p>Gluten (Weizen), Eier, Milch (Lactose)</p> <p><small>kj 433 / kcal 103 / Fett 4,1g, davon ges. Fettsäuren 0,7g / KH 13,7g, davon Zucker 1,3g / Eiweiß 2,4g / Salz 0,71g / BE 1,1</small></p>	<p>Nuggets auf Milchbasis mit Brokkoli und Kartoffelpüree</p> <p>Gluten (Weizen, Hafer), Eier, Milch (Lactose)</p> <p><small>kj 435 / kcal 104 / Fett 3,1g, davon ges. Fettsäuren 0,5g / KH 12,3g, davon Zucker 1,5g / Eiweiß 6,2g / Salz 0,87g / BE 1</small></p>	<p>Feiertag</p>	<p>Currywurst auf Erbsenbasis mit Pommes</p> <p>Senf</p> <p>3</p> <p><small>kj 439 / kcal 105 / Fett 2,9g, davon ges. Fettsäuren 0,3g / KH 14,6g, davon Zucker 3,5g / Eiweiß 4,6g / Salz 1,55g / BE 1,2</small></p>
Gluten-, Lactosefrei				
<p>Gnocchi-Gemüsepfanne mit Tomatensauce</p> <p>Eier, Sojabohnen</p> <p><small>kj 475 / kcal 113 / Fett 3,8g, davon ges. Fettsäuren 0,8g / KH 15,8g, davon Zucker 2,3g / Eiweiß 3,4g / Salz 1,11g / BE 1,3</small></p>	<p>Hähnchengeschnetzeltes Toskana mit buntem Paprikareis</p> <p>Sojabohnen</p> <p><small>kj 713 / kcal 170 / Fett 2,7g, davon ges. Fettsäuren 0,3g / KH 28g, davon Zucker 1,9g / Eiweiß 7,8g / Salz 0,5g / BE 2,3</small></p>	<p>Bunter Gemüseeintopf</p> <p><small>kj 190 / kcal 45 / Fett 1,8g, davon ges. Fettsäuren 0,2g / KH 5,8g, davon Zucker 2,2g / Eiweiß 1g / Salz 1,03g / BE 0,5</small></p>	<p>Feiertag</p>	<p>Hähnchengeschnetzeltes in Champignonrahmsauce, dazu Risi Bisi</p> <p>Senf</p> <p>1</p> <p><small>kj 547 / kcal 131 / Fett 5g, davon ges. Fettsäuren 1,2g / KH 14,4g, davon Zucker 0,6g / Eiweiß 6,5g / Salz 1,09g / BE 1,2</small></p>
Dessert/Beilagensalat				
<p>Täglich angeboten werden ein Dessert und ein Beilagensalat oder Gemüserohkost saisonal ausgerichtet Frisches Obst / verschiedene Joghurtsorten / Puddings / Bunte Rohkostauswahl / verschiedene Salate</p>				
DE-ÖKO-003				

SPEISEKARTE



Montag

KW 21
Dienstag

18.05.2026
Mittwoch

22.05.2026
Donnerstag

Freitag

Vollkost				
<p>Käsespätzle mit Röstzwiebeln (alles in Bio-Qualität)</p> <p>Gluten (Weizen), Eier, Milch (Lactose)</p> <p></p> <p>kj 750 / kcal 180 / Fett 8,8g , davon ges. Fettsäuren 4,9g / KH 18,4g, davon Zucker 1,2g / Eiweiß 6,6g / Salz 0,99g / BE 1,5</p>	<p>Gebratene Putenstreifen in Gemüserahmsauce mit Möhren und Salzkartoffeln</p> <p>Milch (Lactose), Sellerie</p> <p></p> <p>kj 305 / kcal 73 / Fett 2,4 g , davon ges. Fettsäuren 0,6 g / KH 9,1 g, davon Zucker 2,5 g / Eiweiß 4,2 g / Salz 0,54 g / BE 0,8</p>	<p>Mildes Lachscurry mit Paprika, Kokosmilch, dazu Brokkoli und Schmetterlingsnudeln</p> <p>Gluten (Weizen), Fisch, Sojabohnen</p> <p>3 </p> <p>kj 544 / kcal 127 / Fett 3g , davon ges. Fettsäuren 1g / KH 18,7g, davon Zucker 1,7g / Eiweiß 6g / Salz 0,56g / BE 1,6</p>	<p>Hähnchengeschnetzeltes mit Äpfeln und Ananas in Currysauce, dazu Erbsen und Langkornreis</p> <p>Milch (Lactose)</p> <p></p> <p>kj 469 / kcal 112 / Fett 1,6g , davon ges. Fettsäuren 0,5g / KH 18,1g, davon Zucker 2,6g / Eiweiß 5,9g / Salz 0,93g / BE 1,5</p>	<p>Wurstgulasch mit Geflügelwiener, dazu Drellinudeln</p> <p>Gluten (Weizen), Milch (Lactose), Sellerie</p> <p>3, 8 </p> <p>kj 661 / kcal 158 / Fett 5,3g , davon ges. Fettsäuren 1,7g / KH 21,1g, davon Zucker 2,1g / Eiweiß 5,8g / Salz 0,79g / BE 1,8</p>
Vegetarische Alternative				
<p>Vegetarische Hackbällchen in Tomatensauce mit Basmatireis (alles in Bio-Qualität)</p> <p>Gluten (Weizen, Dinkel)</p> <p></p> <p>kj 577 / kcal 138 / Fett 2,2g , davon ges. Fettsäuren 0,7g / KH 24,8g, davon Zucker 3g / Eiweiß 3,1g / Salz 1,07g / BE 2,1</p>	<p>Vollkornspirelli mit Linsen-Bolognese, dazu Gouda</p> <p>Gluten (Weizen), Sellerie, Milch (Laktose)</p> <p>kj 596 / kcal 142 / Fett 2,6g , davon ges. Fettsäuren 0,8g / KH 23,5g, davon Zucker 1,8g / Eiweiß 5,6g / Salz 1,06g / BE 2</p>	<p>Vegetarische Carbonara mit Tofu und Brokkoli, dazu Schmetterlingsnudeln</p> <p>Gluten (Weizen), Sojabohnen</p> <p>kj 455 / kcal 109 / Fett 2,1g , davon ges. Fettsäuren 0,3g / KH 18g, davon Zucker 1,4g / Eiweiß 4,3g / Salz 0,9g / BE 1,5</p>	<p>Süßkartoffel-Tikka-Masala, dazu Erbsen mit Langkornreis</p> <p>Sojabohnen</p> <p>kj 482 / kcal 114 / Fett 2,5g , davon ges. Fettsäuren 0,4g / KH 18,6g, davon Zucker 2,2g / Eiweiß 3,8g / Salz 0,93g / BE 1,6</p>	<p>Bio-Paprikarahmsauce mit Makkaroni</p> <p>Gluten (Weizen), Milch (Lactose)</p> <p>kj 529 / kcal 127 / Fett 2,8g , davon ges. Fettsäuren 0,8g / KH 20,8g, davon Zucker 1,6g / Eiweiß 3,6g / Salz 0,82g / BE 1,7</p>
Gluten-, Lactosefrei				
<p>Grillgemüse in Tomatensauce mit Paprika-Langkornreis</p> <p>kj 333 / kcal 80 / Fett 3g , davon ges. Fettsäuren 0,3g / KH 11,9g, davon Zucker 2,5g / Eiweiß 1g / Salz 1,14g / BE 1</p>	<p>Beef-Chili mit Quinoa-Langkornreis</p> <p>kj 547 / kcal 131 / Fett 3,1g , davon ges. Fettsäuren 0,7g / KH 20g, davon Zucker 2,3g / Eiweiß 5,4g / Salz 1,34g / BE 1,7</p>	<p>Röstinchen mit Zimt-Zucker und Apfelmus</p> <p>3</p> <p>kj 511 / kcal 122 / Fett 3,7g , davon ges. Fettsäuren 0,4g / KH 20,8g, davon Zucker 9,7g / Eiweiß 1,2g / Salz 0,49g / BE 1,7</p>	<p>Wurstgulasch mit Geflügelwiener, dazu Gnocchi</p> <p>Eier, Sellerie</p> <p>1, 3, 8</p> <p>kj 782 / kcal 187 / Fett 10,5 g , davon ges. Fettsäuren 4,0 g / KH 17,6 g, davon Zucker 1,8 g / Eiweiß 5,6 g / Salz 1,29 g / BE 1,5</p>	<p>Kräftiger Kartoffeleintopf</p> <p>Sellerie</p> <p>kj 249 / kcal 60 / Fett 2,1g , davon ges. Fettsäuren 0,2g / KH 8,9g, davon Zucker 1,6g / Eiweiß 1,1g / Salz 0,93g / BE 0,7</p>
Dessert/Beilagensalat				
<p>Täglich angeboten werden ein Dessert und ein Beilagensalat oder Gemüserohkost saisonal ausgerichtet Frisches Obst / verschiedene Joghurtsorten / Puddings / Bunte Rohkostauswahl / verschiedene Salate</p>				
DE-ÖKO-003				

SPEISEKARTE



Montag

KW 22
Dienstag

25.05.2026 bis
Mittwoch

29.05.2026
Donnerstag

Freitag

Vollkost				
Feiertag	Nuggets auf Milchbasis mit Pommes, dazu Salat mit Joghurtdressing	Pfannkuchen mit Kirschgout und Vanillesauce, vorweg Karottencremesuppe (alles in Bio-Qualität)	Knuspriger Hähnchen-Burger mit Ketchup, dazu Pommes	Lauch-Käse-Suppe mit Hackfleisch-Alternativen aus Sonnenblumenkernen, dazu Weizenbrötchen
	Gluten (Weizen, Hafer), Eier, Milch (Lactose), Sellerie 3 kj 514 / kcal 122 / Fett 2,9g , davon ges. Fettsäuren 0,4g / KH 17,8g, davon Zucker 3,3g / Eiweiß 5,5g / Salz 0,69g / BE 1,5	Gluten (Weizen), Eier, Milch (Lactose)  kj 580 / kcal 139 / Fett 6,6g , davon ges. Fettsäuren 1,8g / KH 16,1g, davon Zucker 4,3g / Eiweiß 3,5g / Salz 0,5g / BE 1,3	Gluten (Weizen, Gerste), Sellerie, Sesam  kj 639 / kcal 152 / Fett 4 g , davon ges. Fettsäuren 0,7 g / KH 22,8 g, davon Zucker 3,4 g / Eiweiß 5,3 g / Salz 0,58 g / BE 1,9	Gluten (Weizen, Gerste), Milch (Lactose), Sellerie, Senf 1 kj 562 / kcal 134 / Fett 6,3g , davon ges. Fettsäuren 3,3g / KH 14,8g, davon Zucker 1,1g / Eiweiß 4,2g / Salz 1,27g / BE 1,2
Vegetarische Alternative				
Feiertag	Nuggets auf Milchbasis mit Pommes, dazu Salat mit Joghurtdressing	Pfannkuchen mit Kirschgout und Vanillesauce, vorweg Karottencremesuppe (alles in Bio-Qualität)	Gemüse-Burger mit Ketchup, dazu Pommes	Lauch-Käse-Suppe mit Hackfleisch-Alternativen aus Sonnenblumenkernen, dazu Weizenbrötchen
	Gluten (Weizen, Hafer), Eier, Milch (Lactose), Sellerie 3 kj 514 / kcal 122 / Fett 2,9g , davon ges. Fettsäuren 0,4g / KH 17,8g, davon Zucker 3,3g / Eiweiß 5,5g / Salz 0,69g / BE 1,5	Gluten (Weizen), Eier, Milch (Lactose)  kj 580 / kcal 139 / Fett 6,6g , davon ges. Fettsäuren 1,8g / KH 16,1g, davon Zucker 4,3g / Eiweiß 3,5g / Salz 0,5g / BE 1,3	Gluten (Weizen), Sojabohnen, Sellerie, Sesam kj 664 / kcal 158 / Fett 4,2g , davon ges. Fettsäuren 0,4g / KH 25g, davon Zucker 3,6g / Eiweiß 4,3g / Salz 0,69g / BE 2,1	Gluten (Weizen, Gerste), Milch (Lactose), Sellerie, Senf 1 kj 562 / kcal 134 / Fett 6,3g , davon ges. Fettsäuren 3,3g / KH 14,8g, davon Zucker 1,1g / Eiweiß 4,2g / Salz 1,27g / BE 1,2
Gluten-, Lactosefrei				
Feiertag	Hähnchenstreifen in Paprikasauce, dazu Langkornreis	Nudeln a la Napoli	Linsen-Bolognese mit Gnocchi	Hühnerfrikassee mit Champignons, Erbsen und Reis
	Senf, Sellerie kj 319 / kcal 76 / Fett 1,8g , davon ges. Fettsäuren 0,3g / KH 9,1g, davon Zucker 22,3 / Eiweiß 5,5g / Salz 2,1g / BE 0,8	Eier, Sellerie kj 573 / kcal 137 / Fett 1,8g , davon ges. Fettsäuren 0,3g / KH 26,9g, davon Zucker 2,9g / Eiweiß 2,9g / Salz 1,13g / BE 2,2	Eier, Sellerie kj 540 / kcal 129 / Fett 2,4g , davon ges. Fettsäuren 0,7g / KH 22,8g, davon Zucker 2,2g / Eiweiß 3,8g / Salz 1,01g / BE 1,9	Sojabohnen kj 422 / kcal 101 / Fett 2,3g , davon ges. Fettsäuren 0,8g / KH 15,9g, davon Zucker 0,4g / Eiweiß 4g / Salz 0,99g / BE 1,3
Dessert/Beilagensalat				
Täglich angeboten werden ein Dessert und ein Beilagensalat oder Gemüserohkost saisonal ausgerichtet Frisches Obst / verschiedene Joghurtsorten / Puddings / Bunte Rohkostauswahl / verschiedene Salate				
DE-ÖKO-003				