



Speiseplan

02.03.2026 – 06.03.2026



MITTAGESSEN

VESPER

Montag

BIO-Vollkornspirelli (a1,a2)
mit Brokkoli-Käse-Soße (g) | Frisches Obst

Vollkornbrot (a1,a2,a4)
mit Butter (g) & Geflügelwurst (i,j,2,3) | Frisches Gemüse

Dienstag

Hackbällchen (a1,g -Geflügel) in Champignon-
rahmsoße (g) & Naturreis | Möhren-Apfel-Salat

Knusperbrot (a2)
mit Frischkäse (g) | Knabbergemüse

Donnerstag

Kartoffel-Gemüse-Eintopf
mit Mischbrot (a1,a2,a4) | Frisches Obst

Dinkelbrot (a1,a2,a4) mit Butter (g)
& Gemüseaufstrich (j) | Frisches Gemüse

Freitag

Backfischfilet (d) in Maispanade mit Cous
Cous (a1) & Joghurdip (g) | Gurken-Dill-Salat

Quarkbällchen (a1,c,g)
mit Vollmilch (g) | Frisches Obst

Freitag

Tortellini mit Ricotta-Spinat-Füllung (a1,g)
& cremige Kräutersoße (g) | Frisches Obst

Mischbrot (a1,a2,a4)
mit Butter (g) & Scheibenkäse (g) | Frisches Obst



Das Küchenteam wünscht Euch einen gesunden & guten Appetit! – Änderungen vorbehalten!

ALLERGENE

a=Gluten 1Weizen 2Roggen 3Gerste 4Hafer 5Dinkel 6Kamut 7Hybridstämme
b=Krebstiere c=Eier d=Fisch e=Erdnüsse f=Sojabohnen g=Milch (einschließlich Laktose)
h=Schalenfrüchte 1Mandeln 2Pistazien 3Hasel-, 4Caschews-, 5Pekan-, 6Para-, 7Macadamia-, 8Queensland-,
9Walnüsse i=Sellerie j=Senf k=Sesam l=Lupinen m=Weichtiere n=Schwefeldioxid & Sulfite

ZUSATZSTOFFE

1=Farbstoff 2=Konservierungsmittel 3=Geschmacksverstärker 4=Antioxidationsmittel
5=gewachst 6=Phosphat 7=Aromastoffe 8=geschwefelt 9=Süßungsmittel 10=koffeinhaltig
11=chininhaltig 12=unter Schutzatmosphäre verpackt 13=geschwärzt 14=Alkohol
15=mit kakaohaltiger Fettglasur 16=Persipan (Marzipan ähnliche Süßware) 17=Milcheiweiß





Speiseplan

09.03.2026 – 13.03.2026



MITTAGESSEN

VESPER

Montag

Pasta (a1) mit Tomatensoße (i)
& Reibekäse (g) | Frisches Obst

Mischbrot (a1,a2,a4)
mit Butter (g) & Rote-Bete-Aufstrich | Frisches Gemüse

Dienstag

Schwarzwurzelschnitzel (a1,i,j) mit Cous
Cous (a1) & Kräutersoße (i) | Rotkrautsalat

Vollkornbrot (a1,a2,a4)
mit Butter (g) & Geflügelwurst (i,j,2,3) | Gemüseteller

Donnerstag

Pastinaken-Karotten-Suppe (i,g) mit
Kartoffeln & Mischbrot (a1,a2,a4) | Frisches Obst

Dinkelbrot (a1,a2,a4)
mit Kräuterfrischkäse (g) | Frisches Gemüse

Freitag

Milchgriß (a1,g) mit Zucker & Zimt alternativ:
Brühreis mit Hähnchen (i) | Erdbeerkompott

Vollkornbrot (a1,a2,a4)
mit Butter (g) & Schnittkäse (g) | Frisches Gemüse



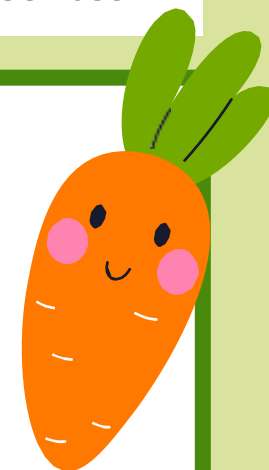
Das Küchenteam wünscht Euch einen gesunden & guten Appetit! – Änderungen vorbehalten!

ALLERGENE

a=Gluten 1Weizen 2Roggen 3Gerste 4Hafer 5Dinkel 6Kamut 7Hybridstämme
b=Krebstiere c=Eier d=Fisch e=Erdnüsse f=Sojabohnen g=Milch (einschließlich Laktose)
h=Schalenfrüchte 1Mandeln 2Pistazien 3Hasel-, 4Caschews-, 5Pekan-, 6Para-, 7Macadamia-, 8Queensland-,
9Walnüsse i=Sellerie j=Senf k=Sesam l=Lupinen m=Weichtiere n=Schwefeldioxid & Sulfite

ZUSATZSTOFFE

1=Farbstoff 2=Konservierungsmittel 3=Geschmacksverstärker 4=Antioxidationsmittel
5=gewachst 6=Phosphat 7=Aromastoffe 8=geschwefelt 9=Süßungsmittel 10=koffeinhaltig
11=chininhaltig 12=unter Schutzatmosphäre verpackt 13=geschwärzt 14=Alkohol
15=mit kakaohaltiger Fettglasur 16=Persipan (Marzipan ähnliche Süßware) 17=Milcheiweiß





Speiseplan

16.03.2026 – 20.03.2026



	MITTAGESSEN	VESPER
Montag	BIO-Vollkornspirelli (a1,a2) mit Gemüse-Frischkäse-Soße (g,i) Frisches Obst	Vollkornbrot (a1,a2,a4) mit Butter (g) & Gemüseaufstrich (j) Frisches Gemüse
Dienstag	Frikadelle (a1,g – vom Geflügel) mit Bratensoße dazu Möhrengemüse & Kartoffeln Obst	Gemüsesticks mit Joghurtdip (g) & Knusperbrot (a2)
Donnerstag	Tomaten-Linsen-Suppe mit Kokosmilch (i) & Mischbrot (a1,a2,a4) Frisches Obst	Knäckebrot (2) mit Butter (g) & Geflügelwurst (i,j,2,3) Knabbergemüse
Freitag	Eierragout (c) in Senfsauce (j) mit Kartoffeln Rote Bete	Donut (a1,f,g,1) mit Schokomilch (g) Birnenspalten
	Kichererbsen-Brokkoli-Pfanne (g) mit Bulgur (a1) Pudding (g)	Laugenbrötchen (a1,f,g,k) mit Kräuterfrischkäse (g) & Gewürzgurke (2,9)



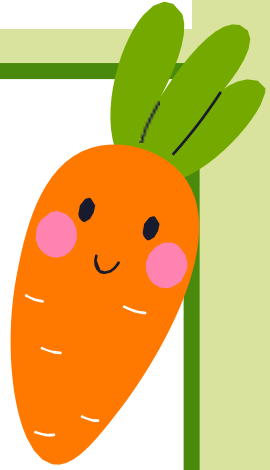
Das Küchenteam wünscht Euch einen gesunden & guten Appetit! – Änderungen vorbehalten!

ALLERGENE

a=Gluten 1Weizen 2Roggen 3Gerste 4Hafer 5Dinkel 6Kamut 7Hybridstämme
 b=Krebstiere c=Eier d=Fisch e=Erdnüsse f=Sojabohnen g=Milch (einschließlich Laktose)
 h=Schalenfrüchte 1Mandeln 2Pistazien 3Hasel-, 4Caschews-, 5Pekan-, 6Para-, 7Macadamia-, 8Queensland-, 9Walnüsse i=Sellerie j=Senf k=Sesam l=Lupinen m=Weichtiere n=Schwefeldioxid & Sulfite

ZUSATZSTOFFE

1=Farbstoff 2=Konservierungsmittel 3=Geschmacksverstärker 4=Antioxidationsmittel
 5=gewachst 6=Phosphat 7=Aromastoffe 8=geschwefelt 9=Süßungsmittel 10=koffeinhaltig
 11=chininhaltig 12=unter Schutzatmosphäre verpackt 13=geschwärzt 14=Alkohol
 15=mit kakaohaltiger Fettglasur 16=Persipan (Marzipan ähnliche Süßware) 17=Milcheiweiß



Speiseplan

23.03.2026 – 27.03.2026



	MITTAGESSEN	VESPER
Montag	Pasta (a1,a2) mit Gemüsebolognese (i) & Reibekäse (g) Frisches Obst	Knuspermüsli (a1,a2,a3,a4) mit Vollmilch (g) Obstteller
Dienstag	Vegetarische Gyrospfanne mit Tzatziki (g) & Kräuterreis Weißkrautsalat	Dinkelbrot (a1,a2,a4) mit Butter (g) & Scheibenkäse (g) Frisches Obst
Donnerstag	Kartoffel-Gemüse-Eintopf (i) mit Mischbrot (a1,a2,a4) Frisches Obst	Vollkornbrot (a1,a2,a4) mit Butter (g) dazu Kirschtomaten & Mozzarella (g)
	Jägerschnitte (a1,2,4,6 – vom Geflügel) mit Tomatensoße (i) & Kartoffeln Gurken-Dill-Salat	Kuchen (a1,c,f,g) mit Vollmilch (g) Apfelspalten
Freitag	Quarkkeulchen (a1,c,g) mit Zucker & Zimt alternativ: Gemüse-Reis-Topf (a,i) Apfelmus (4)	Mischbrot (a1,a2,a4) mit Butter (g) & Geflügelleberwurst (2,4) Gewürzgurke (2,9)



Das Küchenteam wünscht Euch einen gesunden & guten Appetit! – Änderungen vorbehalten!

ALLERGENE

a=Gluten 1Weizen 2Roggen 3Gerste 4Hafer 5Dinkel 6Kamut 7Hybridstämme
 b=Krebstiere c=Eier d=Fisch e=Erdnüsse f=Sojabohnen g=Milch (einschließlich Laktose)
 h=Schalenfrüchte 1Mandeln 2Pistazien 3Hasel-, 4Caschews-, 5Pekan-, 6Para-, 7Macadamia-, 8Queensland-,
 9Walnüsse i=Sellerie j=Senf k=Sesam l=Lupinen m=Weichtiere n=Schwefeldioxid & Sulfite

ZUSATZSTOFFE

1=Farbstoff 2=Konservierungsmittel 3=Geschmacksverstärker 4=Antioxidationsmittel
 5=gewachst 6=Phosphat 7=Aromastoffe 8=geschwefelt 9=Süßungsmittel 10=koffeinhaltig
 11=chininhaltig 12=unter Schutzatmosphäre verpackt 13=geschwärzt 14=Alkohol
 15=mit kakaohaltiger Fettglasur 16=Persipan (Marzipan ähnliche Süßware) 17=Milcheiweiß



Speiseplan

30.03.2026 – 31.03.2026

	MITTAGESSEN	VESPER
Montag	BIO-Vollkornspirelli (a1,a2) mit Spinat-Käse-Soße (a1,g) Frisches Obst	Naturjoghurt (g) mit Honig & Reiswaffel Apfelspalten
Dienstag	Salzkartoffeln mit Kräuterquark (g) & Geflügelleberwurst (2,4) Möhren-Apfel-Salat	Weißbrot (a1) mit Butter (g) & Schoko-Nuss-Creme (g,h3,7) Frisches Obst
Donnerstag		
Freitag		

KOCHEN
NACH KNEIPP

Das Küchenteam wünscht Euch einen gesunden & guten Appetit! – Änderungen vorbehalten!

ALLERGENE

a=Gluten 1Weizen 2Roggen 3Gerste 4Hafer 5Dinkel 6Kamut 7Hybridstämme
b=Krebstiere c=Eier d=Fisch e=Erdnüsse f=Sojabohnen g=Milch (einschließlich Laktose)
h=Schalenfrüchte 1Mandeln 2Pistazien 3Hasel-, 4Caschews-, 5Pekan-, 6Para-, 7Macadamia-, 8Queensland-,
9Walnüsse i=Sellerie j=Senf k=Sesam l=Lupinen m=Weichtiere n=Schwefeldioxid & Sulfite

ZUSATZSTOFFE

1=Farbstoff 2=Konservierungsmittel 3=Geschmacksverstärker 4=Antioxidationsmittel
5=gewachst 6=Phosphat 7=Aromastoffe 8=geschwefelt 9=Süßungsmittel 10=koffeinhaltig
11=chininhaltig 12=unter Schutzatmosphäre verpackt 13=geschwärzt 14=Alkohol
15=mit kakaohaltiger Fettglasur 16=Persipan (Marzipan ähnliche Süßware) 17=Milcheiweiß