



Speiseplan

01.07.2026 – 03.07.2026



MITTAGESSEN

VESPER

Montag

Dienstag

KOCHEN
NACH KNEIPP

Donnerstag

Freitag

Blumenkohl-Möhren-Eintopf mit
Vollkornbrot (a1,a2,a4) | Frisches Obst

Hackbällchen (a1,g - Geflügel) in Champignon-
rahmsoße (g) & Naturreis | Rotkrautsalat

Kichererbsen-Brokkoli-Pfanne
mit Bulgur (a1) | Pudding (g)

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

Gurkensticks
mit Kräuterquark (g) & Pumpernickeltalern (a2,a3)

Mischbrot (a1,a2,a4)
mit Butter (g) & Schnittkäse (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

06.07.2026 – 10.07.2026



MITTAGESSEN

VESPER

Montag

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

Weizenbrötchen (a1)
mit Butter (g) & Rote-Bete-Aufstrich | Frisches Gemüse

Dienstag

Cevapcici (a1,c,f,j,12 - Geflügel) mit
Tzatziki (g) & Kräuterreis | Weißkrautsalat

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

Kochen
nach KNEIPP

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

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

Donnerstag

Gemüsefrikadelle (a1) mit Cous Cous (a1) &
Kräutersoße (i) | Eisbergsalat mit Dressing

Bunter Obstteller
mit Vollkornkeksen (a1,g)

Freitag

Milchreis (a1,g) mit Zucker & Zimt alternativ:
Brühreis mit Hähnchen (i) | Apfelmus (4)

Gurkensticks
mit Kräuterquark (g) & Knäckebrot (a2)

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

13.07.2026 – 17.07.2026

MITTAGESSEN

VESPER

Montag

BIO-Vollkornspirelli (a1,a2) mit Gemüse-Frischkäse-Soße (g,i) | Fruchtjoghurt (g)

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

Dienstag

Veg. Mini-Frikadelle (f) mit Gemüsesoße (i)
& Cous Cous (a1) | Möhren-Apfel-Salat

Gemüsesticks
mit Joghurtdip (g) & Knusperbrot (a2)

KOCHEN
NACH KNEIPP

Kichererbsen-Kartoffel-Suppe mit Kokosmilch (i)
& Vollkornbrot (a1,a2,a4) | Frisches Obst

Knäckebrot (a2)
mit Butter (g) & Geflügelwurst (i,j,2,3) | Knabbergemüse

Donnerstag

Hähnchenschnitzel (a1,f) mit Salzkartoffeln
& Rahmgemüse (g,j) | Frisches Obst

Weißbrot (a1)
mit Butter (g) & Konfitüre | Frisches Obst

Freitag

Mildes Chili sin carne
mit Kräuterreis | Rotkrautsalat

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

20.07.2026 – 24.07.2026

MITTAGESSEN

VESPER

Montag

Pasta (a1) mit Tomatensoße (i)
& Reibekäse (g) | Fruchtquark (g)

Knuspermüsli (a1,a2,a3,a4)
mit Vollmilch (g) | Obstteller

Dienstag

Rucola-Süßkartoffel-Schnitte (a1,a3) mit Cous
Cous (a1) & Kräutersoße (i) | Möhren-Apfel-Salat

Dinkelbrot (a1,a2,a4)
mit Butter (g) & Schnittkäse (g) | Frisches Obst

KOCHEN
NACH KNEIPP

Kartoffelgnocchi (a1,c)
mit Gemüseragout | Frisches Obst

Vollkornbrot (a1,a2,a4)
mit Butter (g) dazu Kirschtomaten & Mozzarella (g)

Donnerstag

Puten-Gyros-Pfanne
mit Tzatziki (g) & Kräuterreis | Weißkrautsalat

Kuchen(a1,c,f,g)
mit Vollmilch (g) | Apfelspalten

Freitag

Milchgrieß (a1,g) mit Zucker & Zimt alternativ:
Gemüse-Reis-Eintopf (a1,i) | Erdbeerkompott

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

27.07.2026 – 31.07.2026

MITTAGESSEN

VESPER

Montag

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

Naturjoghurt (g)
mit Honig & Reiswaffeln | Frisches Obst

Dienstag

Gemüse-Knusper-Bagel (a1,a5,i) mit
Gartenkräutersoße (i) & Reis | Frisches Obst

Milchbrötchen (g)
mit Butter (g) & Schoko-Nuss-Creme (g,h3,7) | Obstteller

Kochen
nach KNEIPP

Tomaten-Linsen-Eintopf mit Kokosmilch (i)
& Vollkornbrot (a1,a2,a4) | Frisches Obst

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

Donnerstag

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

Wiener Würstchen (2,4,6 – Geflügel) mit Butter (g)
& Margarine dazu Weizenbrötchen (a1) | Gemüseteller

Freitag

Eierragout (c) in Senfsoße (j)
mit Kartoffeln | Möhren-Apfel-Salat

Laugenbrötchen (a1,f,g,k)
mit Kräuterfrischkäse (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