



Speiseplan

03.08.2026 – 07.08.2026



MITTAGESSEN

VESPER

Montag

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

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

Dienstag

Gemüsefrikadelle (a1,g) mit Bratensoße
dazu Möhren & Kartoffeln | Obstteller

Gemüsesticks
mit Joghurtdip (g) & Knusperbrot (a2)

Kochen
nach KNEIPP

Kürbis-Kokos-Suppe mit Kartoffelwürfeln
& Mischbrot (a1,a2,a4) | Frisches Obst

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

Donnerstag

Vegetarische Klopse (a1,c,f,i) mit
Gemüsesoße (i) & Naturreis | Gurkensalat

Donut (a1,f,g,1)
mit Schokomilch (g) | Birnenspalten

Freitag

Quarkkeulchen (a1,c,g) mit Zucker & Zimt oder
Gemüse-Reis-Eintopf (a1,i) | Apfelmus (4)

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

10.08.2026 – 14.08.2026



MITTAGESSEN

VESPER

Montag

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

Knusperbrot (a2)
mit Frischkäse (g) | Frisches Gemüse

Dienstag

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

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

Pastinaken-Karotten-Eintopf (g,i)
mit Mischbrot (a1,a2,a4) | Obstteller

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

Donnerstag

Hähnchen-Paprika-Geschnetzeltes
mit Spätzle (a1,c) | Fruchtjoghurt (g)

Bunter Obstteller
mit Vollkornkeksen (a1,g)

Freitag

Tortellini mit Ricotta-Spinat-Füllung (a1,g)
& Tomaten-Basilikum-Soße | Frisches Obst

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

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



Speiseplan

17.08.2026 – 21.08.2026

MITTAGESSEN

VESPER

Montag

Pasta(a1) mit Fleischwurst (2,3,6 - Geflügel) in
Tomatensoße & Reibekäse (g) | Fruchtquark(g)

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

Dienstag

Salzkartoffeln mit Rahmspinat (g)
& Rührei (c) | Frisches Obst

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

KOCHEN
NACH KNEIPP

Blumenkohl-Möhren-Suppe
mit Mischbrot (a1,a2,a4) | Frisches Obst

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

Donnerstag

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

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

Freitag

Polentatasche mit Spinat-Käse-Füllung (a1,g)
dazu Gartenkräutersoße (i) & Reis | Obst

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

24.08.2026 – 28.08.2026

MITTAGESSEN

VESPER

Montag

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

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

Dienstag

Gemüse Nuggets (a1) mit Naturreis dazu Erbsen
& Möhren in Kräutersoße | Obstteller

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

KOCHEN
NACH KNEIPP

Linseneintopf (i) mit Gemüse
& Wiener Würstchen (2,4,6-Geflügel) | Obst

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

Donnerstag

Jägerschnitte (2,4,6-Geflügel) mit Salzkartoffeln
& Tomatensoße | Möhren-Apfel-Salat

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

Freitag

Pancakes (a1,c,g) mit Zucker & Zimt alternativ:
Gemüse-Nudel-Eintopf (a1,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

31.08. – 04.09.2026

MITTAGESSEN

VESPER

Montag

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

Naturjoghurt (g)
mit Honig & Reiswaffeln | Apfelspalten

Dienstag

KOCHEN
NACH KNEIPP

Donnerstag

Freitag

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