



Speiseplan

01.09.2026 – 04.09.2026



MITTAGESSEN

VESPER

Montag

Dienstag

Kürbis-Steckrüben-Frikadelle (a1) mit Cous
Cous (a1) & Kräutersoße (i) | Möhren-Apfel-Salat

Roggenvollkornbrot (a1,a2)
mit Kräuterquark (g) | Frische Gurke

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

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

Donnerstag

Kräuterquark (g) mit Salzkartoffeln
& Leberwurst (2,4-Geflügel) | Frisches Obst

Kuchen (a1,c,f)
mit Schokomilch (g) | Obstteller

Freitag

Mildes Chili sin Carne
mit Kräuterreis | Rotkrautsalat

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

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

07.09.2026 – 11.09.2026



MITTAGESSEN

VESPER

Montag

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

Cornflakes (a3)
mit Milch (g) | Frisches Obst

Dienstag

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

Bunter Obstteller
mit Vollkornkeksen (a1,g)

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

Knusperbrot (a2) & Zwieback (a1)
mit Frischkäse (g) & Schmelzkäse (g) | Knabbergemüse

Donnerstag

Chicken Nuggets (a1) mit
Kartoffeln & Rahmgemüse (g,j) | Frisches Obst

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

Freitag

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

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

14.09.2026 – 18.09.2026

MITTAGESSEN

VESPER

Montag

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

Naturjoghurt (g)
mit Honig & Reiswaffeln | Apfelspalten

Dienstag

Blumenkohl in Zitronen-Butter-Soße (g)
mit Salzkartoffeln | Fruchtojoghurt (g)

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

Kartoffelgnocchi (a1,c)
mit Gemüseragout | Frisches Obst

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

Donnerstag

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

Filinchen (a1,g)
mit Butter (g) & Konfitüre | Frisches Obst

Freitag

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

Laugenbrötchen (a1,f,g,k)
mit Frischkäse (g) & Gewürzgurke (2,9)

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

21.09.2026 – 25.09.2026



MITTAGESSEN

VESPER

Montag

Pasta (a1) mit Hackfleisch-Tomaten-
Soße (i-Rind) & Reibekäse (g) | Frisches Obst

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

Dienstag

Backfisch (d) in Maispanade mit Couscous (a1)
& Joghurtdip (g) | Gurken-Dill-Salat

Knusperbrot (a2) & Zwieback (a1) mit
Frischkäse (g) & Schmelzkäse (g) | Knabbergemüse

KOCHEN
NACH KNEIPP

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

Weißbrot (a1)
mit Butter (g) & Frischkäse (g) dazu Honig | Obststeller

Donnerstag

Kartoffeltasche mit Frischkäsefüllung (g,4)
dazu Kräutersoße & Reis | Fruchtquark (g)

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

Freitag

Eierragout (c) in
Senfsoße (i,j) mit Salzkartoffeln | Rotkrautsalat

Mischbrot (a1,a2,a4) mit
Butter (g) & Leberwurst (2,4-Geflügel) | Gewürzgurke (2,9)

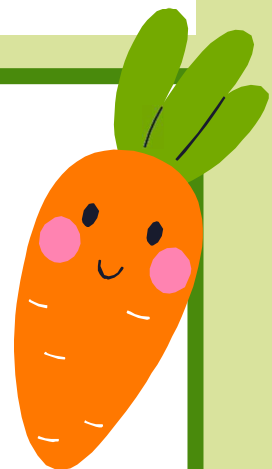
Das Küchenteam wünscht Euch einen gesunden & guten Appetit! – Änderungen vorbehalten!

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

28.09.2026 – 30.09.2026

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

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

Gemüsesticks
mit Joghurtdip (g) & Knusperbrot (a2)

Donnerstag

Graupeneintopf (a1,i) mit buntem
Gemüse & Mischbrot (a1,a2,a4) | Frisches Obst

Weißbrot (a1) mit
Butter (g) & Schoko-Nuss-Creme (h3,g,7) | Frisches Obst

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