



Speiseplan KW 36 31.08.26 - 04.09.26

Speiseplan

	Menü A ZGS	Menü B ZGS	Salat Buffet
31.08.2026 Montag	Vollkornnudeln _{G,M} mit Gemüse-Tomatenrahmsoße _{G,M,Se} und Reibekäse _M Vanillepudding _M	Knabberstreifen Pizzaschnitte à la Margherita _{G,M} Vanillepudding _M	Salatbuffet _{E,G,M,Hf,Sf,Se}
01.09.2026 Dienstag	(100% Bio*) Bio-Rinderfrikadelle _G mit Salzkartoffeln und Kohlrabi in Rahm (BIO-Kohlrabi*) _{G,M,Se} Frisches Obst	Quinoa-Karotten-Puffer (aus BIO-Quinoa*) _{E,G} mit Ebly _G und heller Rahmsoße _{G,M,Se} Frisches Obst	Salatbuffet _{E,G,M,Hf,Sf,Se}
02.09.2026 Mittwoch	Chili sin Carne mit Soja Hack _{E,G,Se,Sf,Sj,Sm,Hf} und Bulgur (BIO-Bulgur*) _G Schoko-Kekse _{E,En,G,Hn,M,Mn,Sj,Sm,Hf,Wn}	Kartoffelcremesuppe (mit BIO-Gemüse*) (püriert) _{G,M,Se} mit Vollkornbrötchen _G Schoko-Kekse _{E,En,G,Hn,M,Mn,Sj,Sm,Hf,Wn}	Salatbuffet _{E,G,M,Hf,Sf,Se}
03.09.2026 Donnerstag	Fischfrikadelle mit Lachs _{G,M,F} , dazu Reis _{Se} und Schnittlauchsoße _{G,M} BIO-Obst*	Vegetarische Ravioli _{E,G,M} mit Tomatenpaprika-Rahmsoße _{G,M,Se} BIO-Obst*	Salatbuffet _{E,G,M,Hf,Sf,Se}
04.09.2026 Freitag	Knusper-Gemüsenuggets _{E,G,M,Se,Sm,Hf} mit Kartoffelpüree _M und Blumenkohl (BIO-Blumenkohl*) _{M,Se} BIO-Wassereis*	Kartoffel-Gemüse-Taler (mit BIO-Gemüse*) _{E,G,Se} mit Kräuterquark (aus BIO-Quark*) _M BIO-Wassereis*	Salatbuffet _{E,G,M,Hf,Sf,Se}

***BIO-Speisen und BIO-Zutaten in Speisen kontrolliert durch: Grünstempel DE-ÖKO-021 - Änderungen vorbehalten**

Enthält: (Deklaration nur, wenn Zutat nicht aus der Speisekarte ersichtlich ist) E = Ei und Eierzeugnisse, En = Erdnüsse und Erdnusserzeugnisse, F = Seelachs, Dorsch o. Hecht, G = Getreide, Hf = Hülsenfrüchte, Hn = Haselnuss und Haselnusserzeugnisse, L = Lachs, M = Milch und Milcherzeugnisse, Mn = Mandel und Mandelerzeugnisse, Se = Sellerie und Sellerieerzeugnisse, Sf = Senf und Senferzeugnisse, Sj = Soja und Sojaerzeugnisse, Sm = Sesam und Sesamerzeugnisse, Sw = Schwefeldioxid u. Sulfite, Wn = Walnüsse und Walnusserzeugnisse

(1) enthält Schweinefleisch (2) mit Antioxidationsmittel (3) mit Konservierungsstoffen, (4) mit natürlichen Farbstoffen

Spuren aller genannten Allergene können in jeder Speise enthalten sein

 = Empfehlung der DGE (Deutsche Gesellschaft für Ernährung)