



Speiseplan KW 37
07.09.26 - 11.09.26

Speiseplan

	Menü A ZGS	Menü B ZGS	Salat Buffet
07.09.2026 Montag	Tomatencremesuppe (püriert) G,M mit Mozzarellawürfeln M und Vollkornbrötchen G,Sm BIO-Obst* 	Tomatencremesüppchen G,M,Se Milchreis (mit BIO-Milch*) M mit Zimt & Rohrzucker BIO-Obst*	Salatbuffet E,G,M,Hf,Sf,Se 
08.09.2026 Dienstag	Gemüsebällchen E,G,Hf mit Salzkartoffeln und Karottengemüse M,Se Grießpudding G,M 	Vegetarisches Börek E,G,M mit Bulgur (BIO-Bulgur*) G und Tzatziki M Grießpudding G,M 	Salatbuffet E,G,M,Hf,Sf,Se 
09.09.2026 Mittwoch	Geflügelgeschnetzeltes (BIO- Geflügel) "GyrosArt" helle Soße G,M mit Reis Se Joghurt (BIO-Joghurt*) M mit Beerensoße 	Halber Maiskolben mit Salzkartoffeln und Sour Cream M Joghurt (BIO-Joghurt*) M mit Beerensoße	Salatbuffet E,G,M,Hf,Sf,Se 
10.09.2026 Donnerstag	Pasta G,M mit vegetarischer Bolognese (mit BIO- Gemüsewürfeln*) E,G,Se,Sf,Sj,Sm und Reibekäse M Frisches Obst 	Blumenkohlcremesuppe (aus BIO-Blumenkohl*) (püriert) G,M mit Vollkornbrötchen G Frisches Obst	Salatbuffet E,G,M,Hf,Sf,Se 
11.09.2026 Freitag	Fischstäbchen E,G,F mit Salzkartoffeln und hausgemachter Remouladensoße E,G,M,Sf Vanille-Joghurt-Creme (aus BIO- Joghurt*) M,4	Zucchini-Dill-Puffer E,G mit BIO- Reis* Se und Kräutersoße (BIO- Milch*) G,M,Se, dazu Erbsengemüse (BIO-Erbsen*) M,Se,Hf Vanille-Joghurt-Creme (aus BIO- Joghurt*) M,4 	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)