



Speiseplan KW 10 02.03.26 - 06.03.26

Speiseplan

	Menü A ZGS	Menü B ZGS	Salat Buffet
02.03.2026 Montag	Bunte Pasta E,G,M mit Käsesoße G,M,Se und Brokkoli (BIO-Brokkoli*) M,Se Joghurt (BIO-Joghurt*) M mit Honigpops G	Vegetarisches Börek E,G,M mit Bulgur (BIO-Bulgur*) G und Tzatziki M Joghurt (BIO-Joghurt*) M mit Honigpops G	Salatbuffet E,G,M,Hf,Sf,Sj,Se
03.03.2026 Dienstag	Vegetarische Bratwurst E,G,M,Se,Sf,Sj,Hf mit Kartoffelpüree M und Kohlrabi-Karottengemüse (aus BIO-Kohlrabi*) M Schokopudding M	Kartoffelgratin G,M,Se mit Kohlrabi-Karottengemüse (aus BIO-Kohlrabi*) M Schokopudding M	Salatbuffet E,G,M,Hf,Sf,Sj,Se
04.03.2026 Mittwoch	Hamburger (BIO-Rind*) G,Sm mit Salat und Tomate, dazu Kartoffelspalten aus dem Ofen und Ketchup 2 BIO-Obst*	Erbsencremesuppe (BIO-Erbsen*) (püriert) G,M,Se,Hf mit Vollkornbrötchen G BIO-Obst*	Salatbuffet E,G,M,Hf,Sf,Sj,Se
05.03.2026 Donnerstag	Lachswürfel in Dill-Rahmsoße G,L,M mit Reis Se + extra Soße G,M Vanillepudding M,4 mit roter Grütze	Hirse-Gemüse-Käse-Bratling (mit BIO-Hirse*) E,G,M,Se mit Ebly G und Zucchini-Tomatensoße (mit BIO-Zucchini) se Vanillepudding M,4 mit roter Grütze	Salatbuffet E,G,M,Hf,Sf,Sj,Se
06.03.2026 Freitag	Pasta (BIO-Nudeln*) E,G,M mit Spinat-Frischkäsesoße (mit BIO-Spinat*) G,M Frisches Obst	Große Ofenkartoffel mit Kräuterquark (aus BIO-Quark*) M Frisches Obst	Salatbuffet E,G,M,Hf,Sf,Sj,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)