



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*	Erbensencremesuppe (BIO-Erbesen*) (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 Eibly _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)