



*die BIO Produktion ist
zertifiziert durch Grünstempel
e.V. DE-ÖKO-021

Speiseplan für die KW 9 / 2026

	Montag, 23.02.2026	Dienstag, 24.02.2026	Mittwoch, 25.02.2026	Donnerstag, 26.02.2026	Freitag, 27.02.2026
Menü I	VEGGI DAY Kartoffelgratin 15,19,19a Tomaten Soße (f) (Haupt)	Rindfleischbällchen 13,13a,15,19,19a,22 Tomaten-Mais Soße	fluffig-frisch panierte Hähnchenschnitzel mit Kräutern 13,13a,15 Käsesoße 19,19a	Geflügelrostbratwurst 19,19a Senf 22	Fischstäbchen 13,13a,16 Kräuter Soße 19,19a,21
Menü II (vegetarisch)	französische Tomatenquiche 13,13a,15,19a Kräuter Soße 19,19a,21	*Rosmarin-Kartoffeln Kräuterquark 19,19a	vegetarische Sojallasagne 13,13a,18,19,19a	vegane Bratwurst dkl. Senfsoße 19,19a,21,22	Gemüse-Gouda- Knusperstäbchen 13,13a,15,19,19a,21 Kräuter Soße 19,19a,21
Sättigungsbeila- gen	*BIO Vollkorn Penne HS 13,13a Basmatireis	*BIO Hirse	*BIO Jasminreis *BIO Penne 13,13a	Bratkartoffeln *BIO Bulgur 13,13a	BIO Kartoffelpüree (frische Kartoffeln) 19,19a Buchweizenrisotto 19,19a
Gemüse	Steckrübengemüse	Maisgemüse	buntes Paprikagemüse	Frische Champignons in Kräutermarinade	Erbsen-Möhren Gemüse
Salatbar	Maissalat Gemüsesticks	Gurkensalat Gemüsesticks	Maissalat Gemüsesticks	Gurkensalat Gemüsesticks	Maissalat Gemüsesticks
Nachspeise	Vanillepudding 1,19,19a	Apfel	kühlendes Wassereis (2St.p.P. verschiedene Sorten)	Honigmelone	frischer Erdbeer-Minz- Smoothie

Enthält Zusatzstoffe: (1) mit Farbstoff

Enthält Allergene: (13) Glutenhaltiges Getreide und -erzeugnisse; (13a) Weizen und Weizenerzeugnisse; (15) Eier und -erzeugnisse; (16) Fisch und -erzeugnisse; (18) Soja und -erzeugnisse; (19) Laktose; (19a) Milch und -erzeugnisse; (21) Sellerie und -erzeugnisse; (22) Senf und -erzeugnisse