

1. Speiseplan vom 26.-30.01.2026



Bitte geben Sie ein von Ihnen ausgefülltes Exemplar dem Fahrer wieder mit, vielen Dank!

Für Änderungen bei der Bestellung benutzen Sie bitte Tel.: 030 47376194 (AB) oder Fax: 030 47376308!

Bestellung für: .

Portionsanzahl: _____ davon Allergie: _____ Vegetarisch: _____ Vollkorn: _____

	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag
Essen 1	Zucchinicremesuppe mit roten Linsen (vegan) <small>VG OZ</small>	Milchnudeln <small>VT L, GW</small>	Ratatouille mit Kartoffeln <small>VT OZ L</small>	Hausgemachte Gulaschsuppe* <small>OZ</small>	Weißer-Bohnen-Eintopf <small>VG OZ SEL</small>
Einlage 1	Weizen-Backerbsen <small>GW</small>	Himbeersoße warm	Räuchertofuwürfel <small>S</small>	Fladenbrot <small>SE, GD, GW</small>	Gebr. Kasslerwürfel* oder Räuchertofu <small>S</small>
Essen 2	Schleifchennudeln mit Champingnonsahnesoße <small>VT OZ L, GW</small>	Hähnchen Knusper Dinos, Paprikasahnesoße <small>OS OZ L, GW</small> & Kartoffelbrei	Rigatone (Hell) mit mexikanischer Soße & Reibekäse <small>VT OZ L, GW</small>	Gemüsegulasch (Kichererbsen, Möhren, Erbsen) mit Risotto <small>VG OZ</small>	Seelachs in fruchtiger Apfel-Currysoße & Kartoffeln <small>OS OZ L, F</small>
Essen 2 vegan	Kartoffel-Meerrettich-Suppe & Gemüseklopfschoten <small>VG OZ</small>	Vegan Rostbräterle, Paprikasoße & kartoffelbrei <small>VG OZ GW</small>	Jambalaya mit Reis & Sojadip <small>VG OZ S, SEL</small>	Grünkern-Tomatensauce a la Bologna mit Spaghetti <small>VG OZ ID, GW</small>	Veganer Sojahackauflauf <small>VG OZ S, GW</small>
Dessert 1	Obst der Saison	Knabberrohkost	Obst der Saison	Knabberrohkost	Obst der Saison
Dessert 2	Knabberrohkost mit Dip <small>VT OZ L</small>	Orangen-Sahne-Creme <small>VT L</small>	Schopskasalat <small>VT OZ L</small>	Apfelkompott mit Vanillesoße <small>VT OZ L</small>	Apfel-Möhrensalat <small>VG OZ</small>
Brot	Kartoffelbrot <small>GR, GW</small>	Dinkelbutterkuchen <small>L, E, GD, SM</small>	Französisches Zwiebelbrot <small>GR, GW</small>	Dinkelvollkornbrot <small>GD</small>	Schwarzbrötchen <small>GR, GW</small>

Eventuelle Änderungen ergeben sich, wenn Gemüse, Obstsorten oder andere Zutaten im Bio-Handel nicht zu erhalten sind. Für jedes Fleischgericht bieten wir auch eine vegetarische Variante an.

Für unsere Gerichte verwenden wir nur Bio-Produkte außer Fisch und Fleisch. * **Das Fleisch stammt aus artgerechter Tierhaltung, Fisch aus nachhaltiger Zucht.**

Allergenkennzeichnung lt. EU Verordnung Nr. 1169/20011: Gluten namentlich GW=Weizen, GR=Roggen, GG=Gerste, GH=Hafer, GD=Dinkel; K=Krebstiere; E=Ei; F=Fisch;

N=Ernährungsform VG=vegan/vegetarisch/o. Schwein; VT=vegetarisch/o. Schwein; OS=ohne Schwein; OZ=ohne Zuckerzusatz;

SO=Schwefeldioxid und Sulphite; LU=Lupinen; W=Weichtiere.

Kennzeichnung Eignung für Ernährungsform VG=vegan/vegetarisch/o. Schwein; VT=vegetarisch/o. Schwein; OS=ohne Schwein; OZ=ohne Zuckerzusatz.

Alle Essen für Allergiker werden speziell zubereitet und mit Aufklebern versehen.



DE-ÖKO-070 Kontrollstelle

2. Speiseplan vom 02.-06.02.2026



Bitte geben Sie ein von Ihnen ausgefülltes Exemplar dem Fahrer wieder mit, vielen Dank!

Für Änderungen bei der Bestellung benutzen Sie bitte Tel.: 030 47376194 (AB) oder Fax: 030 47376308!

Bestellung für: .

Portionsanzahl: _____ davon Allergie: _____ Vegetarisch: _____ Vollkorn: _____

	Montag Winterferien	Dienstag Winterferien	Mittwoch Winterferien	Donnerstag Winterferien	Freitag Winterferien
Essen 1	Wirsingkohl-Eintopf <small>VG OZ SEL</small>	Vollkorngrießbrei <small>VT L, GW</small>	Rote-Bete-Eintopf <small>VG OZ</small>	Kartoffeleintopf <small>VG OZ SEL</small>	Tomatencremesuppe <small>VT OZ L</small>
Einlage 1	Fleischwurst*oder Tofuwürfel <small>S</small>	Pflaumensoße warm	Focaccia–Glutenfreies Brot	1/2 Wiener* oder Tofuwiener <small>S</small>	Croutons <small>GD, GW</small>
Essen 2	Tunesisches Linsengemüse mit Bulgur <small>VT OZ L, SEL, GD, GW</small>	Blutwurst mit Sauerkraut & Kartoffeln <small>OZ</small>		Senfeier mit Kartoffelbrei <small>VG OZ L, E, MU</small>	Fischnuggets * (Kabeljau), Paprikasoße & Risotto <small>OS OZ L, F, GW</small>
Essen 2 vegan		Vegan Blutwurst mit Sauerkraut & Kartoffeln <small>VG OZ</small>	Vollkornnuheln mit Arrabiatasoße <small>VG OZ GW</small>		
Dessert 1	Obst der Saison	Knabberrohkost	Obst der Saison	Knabberrohkost	Obst der Saison
Dessert 2	Knabberrohkost mit Dip <small>VT OZ L</small>	Zimtschnecke <small>VT L, E, GD, GW</small>	Gurkensalat <small>VG</small>	Vanillepudding mit Schokosoße <small>VG OZ L</small>	Mandarinen– Eisbergsalat <small>VG OZ S</small>
Brot	Kartoffelbrot <small>GR, GW</small>	Weizenvollkornbrot <small>GR, GW</small>	Omega-3-Brot <small>L, GD, GW</small>	Mediterranes Brot <small>GR, GW</small>	Landbrot <small>GR, GW</small>

Eventuelle Änderungen ergeben sich, wenn Gemüse, Obstsorten oder andere Zutaten im Bio-Handel nicht zu erhalten sind. Für jedes Fleischgericht bieten wir auch eine vegetarische Variante an.

Für unsere Gerichte verwenden wir nur Bio-Produkte außer Fisch und Fleisch. * **Das Fleisch stammt aus artgerechter Tierhaltung, Fisch aus nachhaltiger Zucht.**

Allergenkennzeichnung lt. EU Verordnung Nr. 1169/20011: Gluten namentlich GW=Weizen, GR=Roggen, GG=Gerste, GH=Hafer, GD=Dinkel; K=Krebstiere; E=Ei; F=Fisch;

N=Ernährungsform VG=vegan/vegetarisch/o. Schwein; VT=vegetarisch/o. Schwein; OS=ohne Schwein; OZ=ohne Zuckerzusatz;

SO=Schwefeldioxid und Sulphite; LU=Lupinen; W=Weichtiere.

Kennzeichnung Eignung für Ernährungsform VG=vegan/vegetarisch/o. Schwein; VT=vegetarisch/o. Schwein; OS=ohne Schwein; OZ=ohne Zuckerzusatz.

Alle Essen für Allergiker werden speziell zubereitet und mit Aufklebern versehen.



DE-ÖKO-070 Kontrollstelle

3. Speiseplan vom 09.-13.02.2026



Bitte geben Sie ein von Ihnen ausgefülltes Exemplar dem Fahrer wieder mit, vielen Dank!

Für Änderungen bei der Bestellung benutzen Sie bitte Tel.: 030 47376194 (AB) oder Fax: 030 47376308!

Bestellung für: .

Portionsanzahl: _____ davon Allergie: _____ Vegetarisch: _____ Vollkorn: _____

	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag
Essen 1	Indische Kartoffelsuppe VG OZ	Hefeklöße mit Vanillesauce VT L, E, GW	Spirelli (hell) mit Roter Maissoße VT OZ L, GW	Winter-Eintopf mit frischen Kräutern VG OZ	Paprika Philadelphiasuppe VT OZ L, SEL
Einlage 1	Currytofu S	Erdbeersoße warm	geriebener Käse L	Gebr. Kasslerwürfel* oder Räuchertofu S	VK-Kräuterschnecken SE, GD, GH, GR, GW
Essen 2	Rahm-Kohlrabigemüse mit Süßkartoffelpüree VT OZ L	Putengeschnetzeltes* mit Apfel-Möhrensoße & Risotto OS OZ S	Selbstgemachter Zaziki mit Ofenkartoffeln VT OZ L	Tortellini mit Kräutersahnesoße VT OZ L, GW	Backfisch* mit Dillsahnesoße und Kartoffeln OS OZ L, SEL, F, GW
Essen 2 vegan	Vegane Bratlinge mit gedünstete Möhren & Kürbiskernen VG OZ	Veganes Geschnetzeltes in Apfel-Möhrensoße & Risotto VG OZ S	Blumenkohl-Brokkoli-Püree mit mini Tofiner VG OZ S	Veganer Milchreis mit Apfelstückchen VG	Bratkartoffeln mit Gurkensalat & Nußtofu VG S, SH
Dessert 1	Obst der Saison	Knabberrohkost	Obst der Saison	Knabberrohkost	Obst der Saison
Dessert 2	Knabberrohkost mit Dip VT OZ L	Obstsalat VG OZ	Russischer Salat Olivie OZ E	Apfeljoghurt mit Knusperflocken VT L, GH, SH, SW	Grüner Bohnensalat VG OZ
Brot	Kartoffelbrot GR, GW	Pflaumenkuchen vom Blech L, E, GD, GW	Möhrenbrot GD, GR	Vollkornmischbrot mit Sesam SE, GD, GR, GW	Dreikornbrot GD, GR, GW

Eventuelle Änderungen ergeben sich, wenn Gemüse, Obstsorten oder andere Zutaten im Bio-Handel nicht zu erhalten sind. Für jedes Fleischgericht bieten wir auch eine vegetarische Variante an.

Für unsere Gerichte verwenden wir nur Bio-Produkte außer Fisch und Fleisch. * **Das Fleisch stammt aus artgerechter Tierhaltung, Fisch aus nachhaltiger Zucht.**

Allergenkennzeichnung lt. EU Verordnung Nr. 1169/20011: Gluten namentlich GW=Weizen, GR=Roggen, GG=Gerste, GH=Hafer, GD=Dinkel; K=Krebstiere; E=Ei; F=Fisch;

N=Ernährungsform VG=vegan/vegetarisch/o. Schwein; VT=vegetarisch/o. Schwein; OS=ohne Schwein; OZ=ohne Zuckerzusatz;

SO=Schwefeldioxid und Sulphite; LU=Lupinen; W=Weichtiere.

Kennzeichnung Eignung für Ernährungsform VG=vegan/vegetarisch/o. Schwein; VT=vegetarisch/o. Schwein; OS=ohne Schwein; OZ=ohne Zuckerzusatz.

Alle Essen für Allergiker werden speziell zubereitet und mit Aufklebern versehen.



DE-ÖKO-070 Kontrollstelle

4. Speiseplan vom 16.-20.02.2026



Bitte geben Sie ein von Ihnen ausgefülltes Exemplar dem Fahrer wieder mit, vielen Dank!

Für Änderungen bei der Bestellung benutzen Sie bitte Tel.: 030 47376194 (AB) oder Fax: 030 47376308!

Bestellung für: .

Portionsanzahl: _____ davon Allergie: _____ Vegetarisch: _____ Vollkorn: _____

	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag
Essen 1	Pichelsteiner-Eintopf <small>VG OZ SEL</small>	Eierkuchen mit Zucker & Zimt <small>VT L, E, GW</small>	Makkaroni mit Tomatenbasilikumsoße <small>VG OZ GW</small>	Möhren-Orangencreme-Suppe <small>VT L</small>	Bunter Bohnen-Eintopf <small>VG OZ SEL</small>
Einlage 1	Fleischwurst*oder Tofuwürfel <small>S</small>	Apfelmus	geriebener Käse <small>L</small>	Quarkbrötchen <small>L, E, GD</small>	
Essen 2	Linsen in Sahnesoße mit Bulgur <small>VT OZ L, GD, GW</small>	Szegediner Gulasch* & Kartoffeln <small>OZ</small>	Sesam Kartoffel Wedges mit Quark <small>VT OZ L, SE</small>	Spinat-Rahmsoße mit Farfalle <small>VT OZ L, GW</small>	Alaskaseelachs mit Reis & Zitronen-Meerrettichsoße <small>OS OZ L, SEL, F, GW</small>
Essen 2 vegan	Gemüse-Kartoffelgulasch <small>VG OZ</small>	Veg.Szegediner Gulasch & Kartoffeln <small>VG OZ S</small>	Tofuscheiben mit Mischgemüse & Couscous <small>VG OZ S, GW</small>	Gebackene Bohnen in Tomatensauce <small>VG OZ SEL</small>	Spitzkohlpfanne mit Getreiderisotto <small>VG OZ S, GG, GH</small>
Dessert 1	Obst der Saison	Knabberrohkost	Obst der Saison	Knabberrohkost	Obst der Saison
Dessert 2	Knabberrohkost mit Dip <small>VT OZ L</small>	Vanillequark <small>VT L</small>	Möhren-Kohlrabisalat <small>VG OZ</small>	Schokopudding mit Vanillesoße <small>VT L</small>	Frischer Salat mit Mangodressing <small>VG OZ</small>
Brot	Kartoffelbrot <small>GR, GW</small>	Roggenbrot <small>GD, GR, GW</small>	Beerenblechkuchen <small>L, E, GW</small>	Französisches Zwiebelbrot <small>GR, GW</small>	Kürbis-Ingwer Brot <small>GD, GR</small>

Eventuelle Änderungen ergeben sich, wenn Gemüse, Obstsorten oder andere Zutaten im Bio-Handel nicht zu erhalten sind. Für jedes Fleischgericht bieten wir auch eine vegetarische Variante an.

Für unsere Gerichte verwenden wir nur Bio-Produkte außer Fisch und Fleisch. * **Das Fleisch stammt aus artgerechter Tierhaltung, Fisch aus nachhaltiger Zucht.**

Allergenkennzeichnung lt. EU Verordnung Nr. 1169/20011: Gluten namentlich GW=Weizen, GR=Roggen, GG=Gerste, GH=Hafer, GD=Dinkel; K=Krebstiere; E=Ei; F=Fisch;

N=Erdnüsse; S=Soja; L=Milch/Laktose; Schalenfrüchte namentlich SM=Mandel, SH=Haselnüsse, SW=Walnüsse; SEL=Sellerie; MU=Senf; SE=Sesam;

SO=Schwefeldioxid und Sulphite; LU=Lupinen; W=Weichtiere.

Kennzeichnung Eignung für Ernährungsform VG=vegan/vegetarisch/o. Schwein; VT=vegetarisch/o. Schwein; OS=ohne Schwein; OZ=ohne Zuckerzusatz.

Alle Essen für Allergiker werden speziell zubereitet und mit Aufklebern versehen.



DE-ÖKO-070 Kontrollstelle

5. Speiseplan vom 23.-27.02.2026



Bitte geben Sie ein von Ihnen ausgefülltes Exemplar dem Fahrer wieder mit, vielen Dank!

Für Änderungen bei der Bestellung benutzen Sie bitte Tel.: 030 47376194 (AB) oder Fax: 030 47376308!

Bestellung für: .

Portionsanzahl: _____ davon Allergie: _____ Vegetarisch: _____ Vollkorn: _____

	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag
Essen 1	Brokkoli-Eintopf <small>VT OZ L</small>	Arabischer Milchreis mit Zimt-Kokosraspeln und Nüssen <small>VT L, SH, SM</small>	Leipziger Allerlei mit Kartoffeln <small>VT OZ L</small>	Dicker Linsen-Eintopf <small>VG OZ SEL</small>	Kartoffel-Käse-Suppe <small>VT OZ L</small>
Einlage 1	Brötchen <small>GD, GW</small>	Himbeersoße warm	Bratei (Einlage) <small>E</small>	1/2 Wiener* oder Tofuwieiner <small>S</small>	Gebratenes Hackfleisch*
Essen 2	Makkaroni mit Gemüsebolonese & Käse <small>VT OZ L, GW</small>	Geflüg. Schnitzel mit Mischgemüse und Kartoffeln <small>OS OZ E, GW</small>	Türkischer Bulgursalat mit Paprika Zucchini Gemüse <small>VG OZ GD, GW</small>	Rührei mit Stampfkartoffeln & Gewürzgurken <small>VT OZ L, E</small>	Fischstäbchen (Lachs*) mit Tomatensoße & Risotto <small>OS OZ F, GW</small>
Essen 2 vegan	Sellerie-Karottenstampf und Glückssternen <small>VG OZ SEL</small>	Gemüsefrikadellen mit Mischgemüse & Kartoffeln <small>VG OZ GD</small>	Spinat -Mais-Lasagne <small>VG OZ S, GW</small>	Veganes Frikassee mit Reis <small>VG OZ S</small>	Mit Bulgur gefüllte Paprika und Kartoffeln <small>VG OZ S, GD, GW</small>
Dessert 1	Obst der Saison	Knabberrohkost	Obst der Saison	Knabberrohkost	Obst der Saison
Dessert 2	Knabberrohkost mit Dip <small>VT OZ L</small>	Apfelvollkorntaler <small>VT E, GD, GW</small>	Eisbergsalat mit Honig-Senfdressing <small>VT OZ MU</small>	Mandelpudding mit Schokosoße <small>VT L, SM</small>	Pflaumenkompott <small>VG</small>
Brot	Zauberbrot <small>L, E, GH, SW</small>	Vollkornbrot <small>GD, GR, GW</small>	Portland Glutenfteeis Kürbiskernbrot	Kasseler Brot <small>GR, GW</small>	Dinkelvollkornbrot <small>GD</small>

Eventuelle Änderungen ergeben sich, wenn Gemüse, Obstsorten oder andere Zutaten im Bio-Handel nicht zu erhalten sind. Für jedes Fleischgericht bieten wir auch eine vegetarische Variante an.

Für unsere Gerichte verwenden wir nur Bio-Produkte außer Fisch und Fleisch. * **Das Fleisch stammt aus artgerechter Tierhaltung, Fisch aus nachhaltiger Zucht.**

Allergenkennzeichnung lt. EU Verordnung Nr. 1169/20011: Gluten namentlich GW=Weizen, GR=Roggen, GG=Gerste, GH=Hafer, GD=Dinkel; K=Krebstiere; E=Ei; F=Fisch;

N=Erdnüsse; S=Soja; L=Milch/Laktose; Schalenfrüchte namentlich SM=Mandel, SH=Haselnüsse, SW=Walnüsse; SEL=Sellerie; MU=Senf; SE=Sesam;

SO=Schwefeldioxid und Sulphite; LU=Lupinen; W=Weichtiere.

Kennzeichnung Eignung für Ernährungsform VG=vegan/vegetarisch/o. Schwein; VT=vegetarisch/o. Schwein; OS=ohne Schwein; OZ=ohne Zuckerzusatz.

Alle Essen für Allergiker werden speziell zubereitet und mit Aufklebern versehen.



DE-ÖKO-070 Kontrollstelle