

1. Speiseplan vom 06.–10.04.2026



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: Küche

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

	Montag Osterferien Ostermontag	Dienstag Osterferien	Mittwoch Osterferien	Donnerstag Osterferien	Freitag Osterferien
Essen 1	kein Essen	Polenta VT L	Möhren-Kokos-Suppe mit Reismudeln (Einlage) VG OZ	Eintopf nach Wikinger Art* OZ	Tomatencremesuppe VT OZ L
Einlage 1		Himbeersoße warm	Räuchertofuwürfel S	Fladenbrot SE, GD, GW	Croutons GD, GW
Essen 2		Allerbeste Oma-Nudeln (T.Soße, Fleischwurst, Sahne) OZ L, GW	Petersilienkartoffeln mit Quark VT OZ L		Hoki in Knuspermantel mit Zitronensoße & Reis OS OZ L, SEL, F, GW
Essen 2 vegan				Veganes Chili sin Carne VG OZ S	
Dessert 1		Obst der Saison	Knabberrohkost	Obst der Saison	Knabberrohkost
Dessert 2		Knabberrohkost mit Dip VT OZ L	Bananen-Apfelmus mit Kokosraspeln VG	Radieschensalat VT OZ L, E	Zitronenquark VT L, S
Brot		Zauberbrot L, E, GH, SW	Mediterranes Brot GR, GW	Vollkornmischbrot mit Sesam SE, GD, GR, GW	Landbrot 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. 1169/2011: 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

2. Speiseplan vom 13.-17.04.2026



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: Küche

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

	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag
Essen 1	Bunter Quinoa-Eintopf VG OZ	Arabischer Milchreis mit Zimt-Kokosraspeln und Nüssen VT L, SH, SM	Kartoffelragout mit buntem Gemüse VT OZ L	Möhren-Zucchini-Eintopf VT OZ L	Cremige Spargelsuppe VT OZ L
Einlage 1	Brötchen GD, GW	Aprikosen-Apfelmus		Weizen-Backerbsen GW	Kochschinkenwürfel
Essen 2	Makkaroni mit Gemüsebolonese & Käse VT OZ L, GW	Geflügelschnitzel* mit Mischgemüse & Kartoffelbrei OS OZ L, E, GW	Blumenkohl in Rahmsoße & Couscous, Sonnenblumenkernen VT OZ L, GW	Ravioli mit Kräutersahnesoße VT OZ L, E, GW	Alaskaseelachsfilet mit einer Senfsoße und Reis OS OZ L, SEL, MU, F, GW
Essen 2 vegan	Möhren-Nuß-Couscous VG OZ GW, SH	Gemüsefrikadellen mit Mischgemüse & Kartoffeln VG OZ GD	Nudeln (VK) mit Spinat-Maissoße VG OZ S, GW	Gebratenes Gemüse à la Buddha VG OZ S, SEL	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	Karottensalat mit Dressing VG OZ	Grießpudding mit Himbeersoße VT L, GW	Bohnen-Mais-Salat mit Paprika VG OZ
Brot	Kartoffelbrot GR, GW	Geraspelter Apfelkuchen vom Blech L, E, GW	Vollkornbrot mit Sonnenb.Kernen GD, GR, GW	Roggenbrot GD, GR, GW	Möhrenbrot GD, GR

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. 1169/2011: 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

3. Speiseplan vom 20.-24.04.2026



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: Küche

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

	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag
Essen 1	Indische Kartoffelsuppe VG OZ	Eierkuchen mit Zucker & Zimt VT L, E, GW	Linsen-Eintopf VG SEL	Spirelli (VK) mit Tomatenbasilikumsoße VG OZ GW	Brokkoli-Lauch-Suppe VG OZ
Einlage 1	Currytofu S	Apfelmus	1/2 Wiener* oder Tofuwienener S	geriebener Käse L	
Essen 2	Linsen in Sahnesoße mit Bulgur VT OZ L, GD, GW	Hackfleischbolognese* mit Makkaroni und Reibekäse OZ L, GW	Polenta Käseschnitte, Erbsenpüree & Kartoffeln VT OZ L	Rührei mit Stampfkartoffeln & Gewürzgurken VT OZ L, E	Fischstäbchen mit Paprikasahnesoße & Risotto OS OZ L, F, GW
Essen 2 vegan	Herzhafte Polenta mit gegrilltem Gemüse VG OZ	Vegane Bolognese mit Nudeln (VK) VG OZ S, GW	Minestrone mit glutenfreien Nudeln VG SEL	Mit Bulgur gefüllte Paprika und Kartoffeln VG OZ S, GD, GW	Veganer Wurstgulasch mit Kartoffeln VG OZ S, GW
Dessert 1	Obst der Saison	Knabberrohkost	Obst der Saison	Knabberrohkost	Obst der Saison
Dessert 2	Knabberrohkost mit Dip VT OZ L	Vanillequark VT L	Frischer Salat mit Honig-Senf Dressing VT OZ MU	Apfeljoghurt mit Knusperflocken VT L, GH, SH, SW	Möhren-Ananas-Salat VG OZ
Brot	Kartoffelbrot GR, GW	Muffinkuchen L, E, GW	Urkorn-Kümmelbrot GD, GR, GW	Französisches Zwiebelbrot 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. 1169/2011: 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

4. Speiseplan vom 27.04.-01.05.2026



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: Küche

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

	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag Tag der Arbeit
Essen 1	Gemüse-Nudel-Eintopf SEL, GW VG OZ	Milchreis mit Zimt und Zucker L VT	Oma's Kartoffelcremesuppe L, SEL VT OZ	Pürierte Rote Linsensuppe SEL VG OZ	
Einlage 1	Fleischklößchen* E, GW	Apfelmus	1/2 Wiener* oder Tofuwienener S	Fladenbrot SE, GD, GW	
Essen 2	Rigatone (Hell) mit Spinat-Fetasoße L, GW VT OZ	Bratwurst* mit Apfelsauerkraut und Kartoffeln	Selbstgemachter Zaziki mit Ofenkartoffeln L VT OZ	Gabelspaghetti mit Tomatensoße & Käse L, GW VT	
Essen 2 vegan	Vegane Bratlinge mit gedünstete Möhren & Kürbiskernen VG OZ	Vegane Bratwurst mit Apfelsauerkraut & Kartoffeln S VG	Nudelsalat California (kalt) (Paprika, Bohnen, Tomaten, MU, GW VG OZ	Veganes Ragout mit Risotto S VG OZ	
Dessert 1	Obst der Saison	Knabberrohkost	Obst der Saison	Knabberrohkost	
Dessert 2	Knabberrohkost mit Dip L VT OZ	Schokocookies L, E, GW, SH VT OZ	Frühlingssalat mit Ei E VT OZ	Vanillepudding mit Fruchtsoße L VT	VG OZ
Brot	Kartoffelbrot GR, GW	Feinschmeckerkruste S, GR, GW	Weizenvollkornbrot GR, GW	Möhrenbrot GD, GR	

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. 1169/2011: 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.



5. Speiseplan vom 04.-08.05.2026



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: Küche

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

	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag
Essen 1	Gemüsesuppe mit grünem Spargel VG OZ	Kartoffelpuffer mit Z&Z VT E, GW	Polenta-Gemüse-Suppe mit Kassler OZ L	Ratatouille mit Couscous VT OZ L, GW	Paprikacremesuppe mit Reis VT OZ L
Einlage 1	Weizen-Backerbsen GW	Apfelmus		Frittierte Tofu-Würfel S	
Essen 2	Rahm-Kohlrabigemüse mit Süßkartoffelpüree VT OZ L	Putengeschnetzeltes* mit Apfel-Möhrensoße & Risotto OS OZ L	Spirelli (VK) mit Roter Maissoße u. Reibekäse VT L, GW	Senfeier mit Kartoffelbrei VT OZ L, E, MU	Fischnuggets*(Kabeljau) mit Currykokossoße & Reis OS OZ L, F, GW
Essen 2 vegan	Tomaten-Kichererbsengemüse und Couscous VG OZ GW	Veganes Geschnetzeltes in Apfel-Möhrensoße & Risotto VG OZ S	Peruanisches Kartoffelragout VG OZ	Süß-saures Currygemüse mit Vollkornnudeln VG OZ GW	Veganer Milchreis mit Apfelstückchen VG
Dessert 1	Obst der Saison	Knabberrohkost	Obst der Saison	Knabberrohkost	Obst der Saison
Dessert 2	Knabberrohkost mit Dip VT OZ L	Erdbeersahnejoghurt VT L	Ampelsalat VG	Apfelvollkorntaler VT E, GD, GW	Gurkensalat VG
Brot	Zauberbrot L, E, GH, SW	Saftiger Zitronenkuchen L, E, GW	Kasseler Brot GR, GW	Vollkornmischbrot mit Sesam SE, GD, GR, GW	Dinkelvollkornbrot GD

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. 1169/2011: 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