



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

Speiseplan für die KW 11 / 2026

	Montag, 09.03.2026	Dienstag, 10.03.2026	Mittwoch, 11.03.2026	Donnerstag, 12.03.2026	Freitag, 13.03.2026
Menü I	Bolognese Soße (Rind, Karotte, Lauch, Sellerie) ^{13,13a,21} *BIO Spaghetti ^{13,13a} Geriebener Käse ^{19a}	VEGGI DAY *BIO Penne ^{13,13a} Tomaten-Frischkäse Soße ^{19,19a}	Hähnchenbrust "Natur" Champignonsoße ^{13,13a,18,19,19a,21,22} Mischgemüse *BIO Kartoffeln	Crispy-Fish (MSC Qualität)(Seelachs) ^{3,13,13a,16} Remoulade ^{8x,15,19,19a,22} *BIO Kartoffelpüree (frische Kartoffeln) ^{19,19a} Gurkensalat	VEGGI DAY Buchstabennudelsuppe ^{13,13a,15,21} Vollkornbrötchen ^{13,13a,13d,13e,18}
Menü II (vegetarisch)	Kartoffelwedges ¹ Kräuterquark (Schnittlauch, Petersilie) ^{19,19a} Brokkoligemüse	Orientalische Gemüse-Tajine (Gemüseschmortopf) ^{3,24} Kürbis Falafel Cous-Cous ^{13,13a}	Asia Nudel "Mie Nudeln mit Gemüse" ^{13,13a,18} Süß-saure Soße ^{2,13,13a,18}	vegetarische Sojallasagne ^{13,13a,18,19,19a} Gurkensalat	Schupfnudeln ^{13,13a,15} Apfelkompott ³ Zimt/Zucker
Nachspeise	Grieß Pudding ^{13,13a,19,19a} mit Erdbeersoße	Junior Banane	Apfel	Buttermilch Dessert Orange -Limette ^{19,19a}	Birne
Gemüsesticks	für alle Menülinien	für alle Menülinien	für alle Menülinien	für alle Menülinien	für alle Menülinien
Enthält Zusatzstoffe: (1) mit Farbstoff; (2) mit Konservierungsstoff; (3) mit Antioxidationsmittel; (8x) mit Zuckerarten und Süßungsmittel Enthält Allergene: (13) Glutenhaltiges Getreide und -erzeugnisse; (13a) Weizen und Weizenerzeugnisse; (13d) Roggen und Roggenerzeugnisse; (13e) Gerste und Gersteerzeugnisse; (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; (24) Schwefeldioxid und Sulfide in einer Konzentration von mehr als 10mg/kg oder 10/mg/l, als SO2 angegeben					