

Alle Menüs sind sowohl gluten-, als auch laktosefrei bestellbar.

	Menü I / Normal	Menü I / Laktosefrei	Menü I / Glutenfrei	Menü II / o. Schweinefleisch	Menü III / Vegetarisch
Mo.	Dinkelvollkorn Spaghetti b/b1 Erbsen-Kräutersoße 1/a/j Birne	Dinkelvollkorn Spaghetti b/b1 Erbsen-Kräutersoße a/j Birne	Nudeln Erbsen-Kräutersoße a/j Birne	Dinkelvollkorn Spaghetti b/b1 Erbsen-Kräutersoße 1/a/j Birne	Dinkelvollkorn Spaghetti b/b1 Erbsen-Kräutersoße 1/a/j Birne
Di.	Drei Kartoffel Puffer 3/e Apfelmus 3/9 Gurkensticks	Drei Kartoffel Puffer 3/e Apfelmus 3/9 Gurkensticks	Drei Kartoffel Puffer 5 Apfelmus 3/9 Gurkensticks	Drei Kartoffel Puffer 3/e Apfelmus 3/9 Gurkensticks	Drei Kartoffel Puffer 3/e Apfelmus 3/9 Gurkensticks
Mi.	Gemüsefrikadelle b/b1/e aus Erbsen, Karotte, Blumenkohl b/b1/e Parboiledreis mit Tomatensoße j Erdbeerquark a	Gemüsefrikadelle b/b1/e aus Erbsen, Karotte, Blumenkohl b/b1/e Parboiledreis mit Tomatensoße j Erdbeerquark a	Gemüseragout a/j Parboiledreis mit Tomatensoße j Erdbeerquark a	Gemüsefrikadelle b/b1/e aus Erbsen, Karotte, Blumenkohl b/b1/e Parboiledreis mit Tomatensoße j Erdbeerquark a	Gemüsefrikadelle b/b1/e aus Erbsen, Karotte, Blumenkohl b/b1/e Parboiledreis mit Tomatensoße j Erdbeerquark a
Do.	Kürbiscremesuppe a/j mit Putenstreifen 2/3/5/8 Roggenvollkorn Brot b Apfel	Kürbiscremesuppe 1/j mit Putenstreifen 2/3/5/8 Roggenvollkorn Brot b Apfel	Kürbiscremesuppe 1/j mit Putenstreifen 2/3/5/8 Brot i Apfel	Kürbiscremesuppe a/j mit Putenstreifen 2/3/5/8 Roggenvollkorn Brot b Apfel	Kürbiscremesuppe a/j Falafelbällchen Roggenvollkorn Brot b Apfel
Fr.	4 Fischstäbchen (Seelachs) b/b1/c Kartoffelpüree a Gurkensalat g Sonnenblumenkerne-Essig-Öl-Dressing 3/m Möhrensticks	4 Fischstäbchen (Seelachs) b/b1/c Kartoffelpüree 1/a Gurkensalat g Sonnenblumenkerne-Essig-Öl-Dressing 3/m Möhrensticks	Fischfilet c Kartoffelpüree a Gurkensalat g Sonnenblumenkerne-Essig-Öl-Dressing 3/m Möhrensticks	4 Fischstäbchen (Seelachs) b/b1/c Kartoffelpüree a Gurkensalat g Sonnenblumenkerne-Essig-Öl-Dressing 3/m Möhrensticks	gets (Mais,Möhre,Pastinake,Erbse,Kohr: a/b/b1 Kartoffelpüree a Gurkensalat g Sonnenblumenkerne-Essig-Öl-Dressing 3/m Möhrensticks

Aufgrund der Produktionsprozesse können Spuren von Allergenen und Zusatzstoffen in unseren Speisen enthalten sein.

1 mit Farbstoffen, 2 mit Konservierungsstoffen, 3 mit Antioxidationsmittel, 5 mit Phosphat, 8 mit Nitrat/Nitritpökelsalz, 9 mit Süßungsmittel(n), a enthält Milch/Lactose, b enthält Gluten, b1 enthält Weizen, b4 enthält Roggen, b5 enthält Gerste, b6 enthält Hafer, c enthält Fisch/-erzeugnisse, e enthält Ei/-erzeugnisse, g enthält Senf/-erzeugnisse, h enthält Sesamsamen/-erzeugnisse, i enthält Soja/-erzeugnisse, j enthält Sellerie/-erzeugnisse, k enthält Schalenfrüchte/-erzeugnisse, k1 enthält Mandeln, k4 enthält Kaschunüsse, m enthält Schwefeldioxid/Sulfite, n enthält Lupinen/-erzeugnisse

Speiseplan Gemeinschaftsverpflegung

26.10.2026 - 01.11.2026

Alle Menüs sind sowohl gluten-, als auch laktosefrei bestellbar.

	Menü I / Normal	Menü I / Laktosefrei	Menü I / Glutenfrei	Menü II / o. Schweinefleisch	Menü III / Vegetarisch
Mo.	Milchreis a Pflirsichkompott 1/3 Feldsalat Sonnenblumenkerne-Essig-Öl-Dressing 3/m	Milchreis a Pflirsichkompott 1/3 Feldsalat Sonnenblumenkerne-Essig-Öl-Dressing 3/m	Milchreis a Pflirsichkompott 1/3 Feldsalat Sonnenblumenkerne-Essig-Öl-Dressing 3/m	Milchreis a Pflirsichkompott 1/3 Feldsalat Sonnenblumenkerne-Essig-Öl-Dressing 3/m	Milchreis a Pflirsichkompott 1/3 Feldsalat Sonnenblumenkerne-Essig-Öl-Dressing 3/m
Di.	Putenschnitzel Bratensoße Naturreis 1 Möhrengemüse a Birne	Putenschnitzel Bratensoße Naturreis 1 Möhrengemüse a Birne	Putenschnitzel Bratensoße Naturreis 1 Möhrengemüse a Birne	Putenschnitzel Bratensoße Naturreis 1 Möhrengemüse a Birne	Quinoa Erbsen Frikadelle Gartenkräutersoße a Naturreis 1 Möhrengemüse a Birne
Mi.	Kartoffelsuppe mit a/j Gemüwestreifen (Möhre, Porree, Sellerie) j Weizenvollkornbrot 2/b/b1 Rhabarberkompott mit Naturjoghurt a	Kartoffelsuppe mit 1/a/j Gemüwestreifen (Möhre, Porree, Sellerie) j Weizenvollkornbrot 2/b/b1 Rhabarberkompott mit Naturjoghurt a	Kartoffelsuppe mit 1/a/j Gemüwestreifen (Möhre, Porree, Sellerie) j Brot i Rhabarberkompott mit Naturjoghurt a	Kartoffelsuppe mit a/j Gemüwestreifen (Möhre, Porree, Sellerie) j Weizenvollkornbrot 2/b/b1 Rhabarberkompott mit Naturjoghurt a	Kartoffelsuppe mit a/j Gemüwestreifen (Möhre, Porree, Sellerie) j Weizenvollkornbrot 2/b/b1 Rhabarberkompott mit Naturjoghurt a
Do.	Spaghetti b/b1 Linsen-Rote-Beete-Bolognese 9/j Kohlrabisticks	Spaghetti b/b1 Linsen-Rote-Beete-Bolognese 9/j Kohlrabisticks	Nudeln Linsen-Rote-Beete-Bolognese 9/j Kohlrabisticks	Spaghetti b/b1 Linsen-Rote-Beete-Bolognese 9/j Kohlrabisticks	Spaghetti b/b1 Linsen-Rote-Beete-Bolognese 9/j Kohlrabisticks
Fr.	Lachsfilet c Dillsoße a/j Porreegemüse 1 Salzkartoffeln Banane	Lachsfilet c Dillsoße a/j Porreegemüse 1 Salzkartoffeln Banane	Lachsfilet c Dillsoße a/j Porreegemüse 1 Salzkartoffeln Banane	Lachsfilet c Dillsoße a/j Porreegemüse 1 Salzkartoffeln Banane	Quinoa Erbsen Frikadelle Dillsoße a/j Porreegemüse 1 Salzkartoffeln Banane

Aufgrund der Produktionsprozesse können Spuren von Allergenen und Zusatzstoffen in unseren Speisen enthalten sein.

1 mit Farbstoffen, 2 mit Konservierungsstoffen, 3 mit Antioxidationsmittel, 9 mit Süßungsmittel(n), a enthält Milch/Lactose, b enthält Gluten, b1 enthält Weizen, b4 enthält Roggen, b5 enthält Gerste, b6 enthält Hafer, c enthält Fisch/-erzeugnisse, e enthält Ei/-erzeugnisse, g enthält Senf/-erzeugnisse, h enthält Sesamsamen/-erzeugnisse, i enthält Soja/-erzeugnisse, j enthält Sellerie/-erzeugnisse, k enthält Schalenfrüchte/-erzeugnisse, m enthält Schwefeldioxid/Sulfite, n enthält Lupinen/-erzeugnisse

Speiseplan Gemeinschaftsverpflegung

02.11.2026 - 08.11.2026

Alle Menüs sind sowohl gluten-, als auch laktosefrei bestellbar.

	Menü I / Normal	Menü I / Laktosefrei	Menü I / Glutenfrei	Menü II / o. Schweinefleisch	Menü III / Vegetarisch
Mo.	Vegetarisches Gemüsecurry a/g/i/j (Zucchini,Möhren,Sellerie) mit Tofu a/g/i/j Parboiledreis Apfel	Vegetarisches Gemüsecurry a/g/i/j (Zucchini,Möhren,Sellerie) mit Tofu a/g/i/j Parboiledreis Apfel	Vegetarisches Gemüsecurry a/g/i/j (Zucchini,Möhren,Sellerie) mit Tofu a/g/i/j Parboiledreis Apfel	Vegetarisches Gemüsecurry a/g/i/j (Zucchini,Möhren,Sellerie) mit Tofu a/g/i/j Parboiledreis Apfel	Vegetarisches Gemüsecurry a/g/i/j (Zucchini,Möhren,Sellerie) mit Tofu a/g/i/j Parboiledreis Apfel
Di.	Pastinaken Suppe 1/a/j (Karotte,Sellerie,Porree) 1/a/j Hafervollkornbrot b Erdbeerquark a	Pastinaken Suppe 1/a/j (Karotte,Sellerie,Porree) 1/a/j Hafervollkornbrot b Erdbeerquark a	Pastinaken Suppe 1/a/j (Karotte,Sellerie,Porree) 1/a/j Brot i Erdbeerquark a	Pastinaken Suppe 1/a/j (Karotte,Sellerie,Porree) 1/a/j Hafervollkornbrot b Erdbeerquark a	Pastinaken Suppe 1/a/j (Karotte,Sellerie,Porree) 1/a/j Hafervollkornbrot b Erdbeerquark a
Mi.	Rinderfrikadelle b/e Vollkornnudeln b Bratensoße Apfel-Rotkrautsalat	Rinderfrikadelle b/e Vollkornnudeln b Bratensoße Apfel-Rotkrautsalat	Putenschnitzel Gemüserais 1/j Bratensoße Apfel-Rotkrautsalat	Rinderfrikadelle b/e Vollkornnudeln b Bratensoße Apfel-Rotkrautsalat	Gemüsenuggets a/b/b1 Gemüserais 1/j Bratensoße (vegetarisch) Apfel-Rotkrautsalat
Do.	Kaiserschmarrn 3/5/9/a/b/e Vanillesoße 1/a Kohlrabisticks	Eierkuchen a/e Vanillesoße 1/a Kohlrabisticks	Eierkuchen a/e Vanillesoße 1/a Kohlrabisticks	Kaiserschmarrn 3/5/9/a/b/e Vanillesoße 1/a Kohlrabisticks	Kaiserschmarrn 3/5/9/a/b/e Vanillesoße 1/a Kohlrabisticks
Fr.	Seelachsfilet in Knusperpanade b/c Salzkartoffeln Kräuterquark a Birne	Seelachsfilet in Knusperpanade b/c Salzkartoffeln Kräuterquark a Birne	Fischfilet c Salzkartoffeln Kräuterquark a Birne	Seelachsfilet in Knusperpanade b/c Salzkartoffeln Kräuterquark a Birne	Gemüsenuggets a/b/b1 Salzkartoffeln Kräuterquark a Birne

Aufgrund der Produktionsprozesse können Spuren von Allergenen und Zusatzstoffen in unseren Speisen enthalten sein.

1 mit Farbstoffen, 3 mit Antioxidationsmittel, 5 mit Phosphat, 9 mit Süßungsmittel(n), a enthält Milch/Lactose, b enthält Gluten, b1 enthält Weizen, b4 enthält Roggen, b5 enthält Gerste, b6 enthält Hafer, c enthält Fisch/-erzeugnisse, e enthält Ei/-erzeugnisse, g enthält Senf/-erzeugnisse, h enthält Sesamsamen/-erzeugnisse, i enthält Soja/-erzeugnisse, j enthält Sellerie/-erzeugnisse, k enthält Schalenfrüchte/-erzeugnisse, n enthält Lupinen/-erzeugnisse

Speiseplan Gemeinschaftsverpflegung

09.11.2026 - 15.11.2026

Alle Menüs sind sowohl gluten-, als auch laktosefrei bestellbar.

	Menü I / Normal	Menü I / Laktosefrei	Menü I / Glutenfrei	Menü II / o. Schweinefleisch	Menü III / Vegetarisch
Mo.	Vollkornpenne b/b1 mit Tomatensoße j Möhren-Rote-Beete-Salat 9 mit Sonnenblumenkerne 9 Essig Öl Dressing 1/3/g/m	Vollkornpenne b/b1 mit Tomatensoße j Möhren-Rote-Beete-Salat 9 mit Sonnenblumenkerne 9 Essig Öl Dressing 1/3/g/m	Nudeln mit Tomatensoße j Möhren-Rote-Beete-Salat 9 mit Sonnenblumenkerne 9 Essig Öl Dressing 1/3/g/m	Vollkornpenne b/b1 Tomatensoße j Möhren-Rote-Beete-Salat 9 mit Sonnenblumenkerne 9 Essig Öl Dressing 1/3/g/m	Vollkornpenne b/b1 Tomatensoße j Möhren-Rote-Beete-Salat 9 mit Sonnenblumenkerne 9 Essig Öl Dressing 1/3/g/m
Di.	Gemüseintopf j (Möhren,Sellerie,Porree) Kartoffeln j Roggenvollkorn Brot b Naturjoghurt mit Brombeere a	Gemüseintopf j (Möhren,Sellerie,Porree) Kartoffeln j Roggenvollkorn Brot b Naturjoghurt mit Brombeere a	Gemüseintopf j (Möhren,Sellerie,Porree) Kartoffeln j Brot (glutenfrei) i Naturjoghurt mit Brombeere a	Gemüseintopf j (Möhren,Sellerie,Porree) Kartoffeln j Roggenvollkorn Brot b Naturjoghurt mit Brombeere a	Gemüseintopf j (Möhren,Sellerie,Porree) Kartoffeln j Roggenvollkorn Brot b Naturjoghurt mit Brombeere a
Mi.	Quarkkeulchen a/b/b1/e Vanillesoße 1/a Möhrensticks	Milchreis a Vanillesoße 1/a Möhrensticks	Milchreis a Vanillesoße 1/a Möhrensticks	Quarkkeulchen a/b/b1/e Vanillesoße 1/a Möhrensticks	Quarkkeulchen a/b/b1/e Vanillesoße 1/a Möhrensticks
Do.	Weißkohlpfanne mit Rinderhack 1 Salzkartoffeln Heidelbeerquark a	Weißkohlpfanne mit Rinderhack 1 Salzkartoffeln Heidelbeerquark a	Weißkohlpfanne mit Rinderhack 1 Salzkartoffeln Heidelbeerquark a	Weißkohlpfanne mit Rinderhack 1 Salzkartoffeln Heidelbeerquark a	Weißkohlpfanne Vegetarisch 1/i mit Sojahack 1/i Salzkartoffeln Heidelbeerquark a
Fr.	Fischfrikadelle (Kabeljau) a/b/c/g Naturreis 1 Wirsingrahm Gemüse 1/a/b/b1 Birne	Kabeljaufilet c Naturreis 1 Wirsingrahm Gemüse 1/b/b1 Birne	Kabeljaufilet c Naturreis 1 Wirsingrahm Gemüse 1/b/b1 Birne	Fischfrikadelle (Kabeljau) a/b/c/g Naturreis 1 Wirsingrahm Gemüse 1/a/b/b1 Birne	Quinoa Erbsen Frikadelle Naturreis 1 Wirsingrahm Gemüse 1/a/b/b1 Birne

Aufgrund der Produktionsprozesse können Spuren von Allergenen und Zusatzstoffen in unseren Speisen enthalten sein.

1 mit Farbstoffen, 3 mit Antioxidationsmittel, 9 mit Süßungsmittel(n), a enthält Milch/Lactose, b enthält Gluten, b1 enthält Weizen, b4 enthält Roggen, b5 enthält Gerste, b6 enthält Hafer, c enthält Fisch/-erzeugnisse, d enthält Krebstiere/-erzeugnisse, e enthält Ei/-erzeugnisse, g enthält Senf/-erzeugnisse, h enthält Sesamsamen/-erzeugnisse, i enthält Soja/-erzeugnisse, j enthält Sellerie/-erzeugnisse, k enthält Schalenfrüchte/-erzeugnisse, m enthält Schwefeldioxid/Sulfite, n enthält Lupinen/-erzeugnisse