

Speiseplan Gemeinschaftsverpflegung

07.09.2026 - 13.09.2026

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.	Gefüllte Paprika Vegetarisch (Weizen,Erbsen,Mais Möhre,Sellerie) mit Tomatensoße Pfirsich b/b1/g/j b/b1/g/j j	Gefüllte Paprika Vegetarisch (Weizen,Erbsen,Mais Möhre,Sellerie) mit Tomatensoße Pfirsich b/b1/g/j b/b1/g/j j	Sahniges Gemüseragout Butterreis Pfirsich 1/a/j 1	Gefüllte Paprika Vegetarisch (Weizen,Erbsen,Mais Möhre,Sellerie) mit Tomatensoße Pfirsich b/b1/g/j b/b1/g/j j	Gefüllte Paprika Vegetarisch (Weizen,Erbsen,Mais Möhre,Sellerie) mit Tomatensoße Pfirsich b/b1/g/j b/b1/g/j j
Di.	Linseneintopf mit Wurzelgemüse (Sellerie,Möhren,Porree) und Kartoffeln Heidelbeerquark 3/j/m 3/j/m 3/j/m a	Linseneintopf mit Wurzelgemüse (Sellerie,Möhren,Porree) und Kartoffeln Heidelbeerquark 3/j/m 3/j/m 3/j/m a	Linseneintopf mit Wurzelgemüse (Sellerie,Möhren,Porree) und Kartoffeln Heidelbeerquark 3/j/m 3/j/m 3/j/m a	Linseneintopf mit Wurzelgemüse (Sellerie,Möhren,Porree) und Kartoffeln Heidelbeerquark 3/j/m 3/j/m 3/j/m a	Linseneintopf mit Wurzelgemüse (Sellerie,Möhren,Porree) und Kartoffeln Heidelbeerquark 3/j/m 3/j/m 3/j/m a
Mi.	Würstchengulasch mit Pute Vollkorn-Farfalle Kohlrabisticks 2 b	Würstchengulasch mit Pute Vollkorn-Farfalle Kohlrabisticks 2 b	Würstchengulasch mit Pute Nudeln Kohlrabisticks 2	Würstchengulasch mit Pute Vollkorn-Farfalle Kohlrabisticks 2 b	vegetarisches Würstchengulasch Vollkorn-Farfalle Kohlrabisticks b/b1/e/j b
Do.	Grießspeise Himbeerkompott Eisbergsalat Kürbiskerne-Essig-Öl-Dressing a/b 3/m	Milchreis mit Früchten Himbeerkompott Eisbergsalat Kürbiskerne-Essig-Öl-Dressing a 3/m	Milchreis mit Früchten Himbeerkompott Eisbergsalat Kürbiskerne-Essig-Öl-Dressing a 3/m	Grießspeise Himbeerkompott Eisbergsalat Kürbiskerne-Essig-Öl-Dressing a/b 3/m	Grießspeise Himbeerkompott Eisbergsalat Kürbiskerne-Essig-Öl-Dressing a/b 3/m
Fr.	Backfisch Salzkartoffeln Radieschen-Schnittlauch-Quark Möhrensticks b/c a	Fischfilet Salzkartoffeln Radieschen-Schnittlauch-Quark Möhrensticks c a	Fischfilet Salzkartoffeln Radieschen-Schnittlauch-Quark Möhrensticks c a	Backfisch Salzkartoffeln Radieschen-Schnittlauch-Quark Möhrensticks b/c a	rote Bete Bratling mit (Mais,Kidney,Bohne) Salzkartoffeln Radieschen-Schnittlauch-Quark Möhrensticks a

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

1 mit Farbstoffen, 2 mit Konservierungsstoffen, 3 mit Antioxidationsmittel, 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, i enthält Soja/-erzeugnisse, j enthält Sellerie/-erzeugnisse, k enthält Schalenfrüchte/-erzeugnisse, m enthält Schwefeldioxid/Sulfite, n enthält Lupinen/-erzeugnisse

Speiseplan Gemeinschaftsverpflegung

14.09.2026 - 20.09.2026

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.	Kartoffel-Gnocchi mit e Ratatouille (Paprika,Zucchini,Aubergine) e in Tomatensoße e Naturjoghurt mit Brombeere a	Kartoffel-Gnocchi mit e Ratatouille (Paprika,Zucchini,Aubergine) e in Tomatensoße e Naturjoghurt mit Brombeere a	Kartoffel-Gnocchi mit e Ratatouille (Paprika,Zucchini,Aubergine) e in Tomatensoße e Naturjoghurt mit Brombeere a	Kartoffel-Gnocchi mit e Ratatouille (Paprika,Zucchini,Aubergine) e in Tomatensoße e Naturjoghurt mit Brombeere a	Kartoffel-Gnocchi mit e Ratatouille (Paprika,Zucchini,Aubergine) e in Tomatensoße e Naturjoghurt mit Brombeere a
Di.	Eierkuchen 5/a/b/b1/e Apfelmus 3/9 Möhren-Rote-Beete-Salat 9 mit Sonnenblumenkerne 9 Essig Öl Dressing 1/3/g/m	Eierkuchen a/e Apfelmus 3/9 Möhren-Rote-Beete-Salat 9 mit Sonnenblumenkerne 9 Essig Öl Dressing 1/3/g/m	Eierkuchen a/e Apfelmus 3/9 Möhren-Rote-Beete-Salat 9 mit Sonnenblumenkerne 9 Essig Öl Dressing 1/3/g/m	Eierkuchen 5/a/b/b1/e Apfelmus 3/9 Möhren-Rote-Beete-Salat 9 mit Sonnenblumenkerne 9 Essig Öl Dressing 1/3/g/m	Eierkuchen 5/a/b/b1/e Apfelmus 3/9 Möhren-Rote-Beete-Salat mit Sonnenblumenl 9 mit Sonnenblumenkerne 9 Essig Öl Dressing 1/3/g/m
Mi.	Spinat-Vollkorn-Lasagne a/b/b1 mit Gouda überbacken a/b/b1 Nektarine	Rahmspinat 1 Vollkornpenne b/b1 Nektarine	Rahmspinat 1 und Nudeln Nektarine	Spinat-Vollkorn-Lasagne a/b/b1 mit Gouda überbacken a/b/b1 Nektarine	Spinat-Vollkorn-Lasagne a/b/b1 mit Gouda überbacken a/b/b1 Nektarine
Do.	Geflügelbratwurst 2/3/4/5/8/g/l/j Kartoffelpüree a Möhrengemüse a Gurkensticks	Geflügelbratwurst 2/3/4/5/8/g/l/j Kartoffelpüree 1/a Möhrengemüse a Gurkensticks	Geflügelbratwurst 2/3/4/5/8/g/l/j Kartoffelpüree a Möhrengemüse a Gurkensticks	Geflügelbratwurst 2/3/4/5/8/g/l/j Kartoffelpüree a Möhrengemüse a Gurkensticks	Vegetarische Bratwurst b/b1/e Kartoffelpüree a Möhrengemüse a Gurkensticks
Fr.	Seelachs-Nuggets 3/a/b/c/e/i Petersilien-Joghurtdip a Salzkartoffeln Banane	Seelachsfilet c Petersilien-Joghurtdip a Salzkartoffeln Banane	Seelachsfilet c Petersilien-Joghurtdip a Salzkartoffeln Banane	Seelachs-Nuggets 3/a/b/c/e/i Petersilien-Joghurtdip a Salzkartoffeln Banane	Gemüsenuggets mit a/b/b1 (Blumenkohl,Brokkoli,Möhre,Erbsen) a/b/b1 Petersilien-Joghurtdip a 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, 4 mit Geschmacksverstärker, 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, m enthält Schwefeldioxid/Sulfite

Speiseplan Gemeinschaftsverpflegung

21.09.2026 - 27.09.2026

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 mit a warme Kirschen 3/g/j Möhrensalat mit Mandarinen	Milchreis mit a warme Kirschen 3/g/j Möhrensalat mit Mandarinen	Milchreis mit a warme Kirschen 3/g/j Möhrensalat mit Mandarinen	Milchreis mit a warme Kirschen 3/g/j Möhrensalat mit Mandarinen	Milchreis mit a warme Kirschen 3/g/j Möhrensalat mit Mandarinen
Di.	Chili sin Carne mit 3/b/g/j (Mais ,Möhre,Erbse,Kidney Bohne) 3/b/g/j Naturreis 1 Heidelbeerquark a	Chili sin Carne mit 3/b/g/j (Mais ,Möhre,Erbse,Kidney Bohne) 3/b/g/j Naturreis 1 Heidelbeerquark a	Chili sin Carne mit 3/g/j (Mais ,Möhre,Erbse,Kidney Bohne) 3/g/j Naturreis 1 Heidelbeerquark a	Chili sin Carne mit 3/b/g/j (Mais ,Möhre,Erbse,Kidney Bohne) 3/b/g/j Naturreis 1 Heidelbeerquark a	Chili sin Carne mit 3/b/g/j (Mais ,Möhre,Erbse,Kidney Bohne) 3/b/g/j Naturreis 1 Heidelbeerquark a
Mi.	Rinder-Gemüse-Eintopf mit j (Möhren,Sellerie,Porree) j mit Muschelnudeln b/b1/e Roggenvollkorn Brot b Pfirsich	Rinder-Gemüse-Eintopf mit j (Möhren,Sellerie,Porree) j mit Muschelnudeln b/b1/e Roggenvollkorn Brot b Pfirsich	Rinder-Gemüse-Eintopf mit j (Möhren,Sellerie,Porree) j mit Kartoffeln i Brot i Pfirsich	Rinder-Gemüse-Eintopf mit j (Möhren,Sellerie,Porree) j mit Muschelnudeln b/b1/e Roggenvollkorn Brot b Pfirsich	Falafel-Gemüse-Eintopf mit 3/j (Möhren,Sellerie,Porree) 3/j mit Muschelnudeln b/b1/e Roggenvollkorn Brot b Pfirsich
Do.	Pellkartoffeln Kräuterquark a Gurkensalat g Kohlrabisticks	Pellkartoffeln Kräuterquark a Gurkensalat g Kohlrabisticks	Pellkartoffeln Kräuterquark a Gurkensalat g Kohlrabisticks	Pellkartoffeln Kräuterquark a Gurkensalat g Kohlrabisticks	Pellkartoffeln Kräuterquark a Gurkensalat g Kohlrabisticks
Fr.	Lachs in Eihülle b/c/e/g mit Tomatensoße j Brokkoligemüse j Langkornreis Erdbeerjoghurt a	Lachs in Eihülle b/c/e/g mit Tomatensoße j Brokkoligemüse j Langkornreis Erdbeerjoghurt a	Lachsfilet c mit Tomatensoße j Brokkoligemüse j Langkornreis Erdbeerjoghurt a	Lachs in Eihülle b/c/e/g mit Tomatensoße j Brokkoligemüse j Langkornreis Erdbeerjoghurt a	Falafelbällchen mit Tomatensoße j Brokkoligemüse j Langkornreis Erdbeerjoghurt a

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

1 mit Farbstoffen, 3 mit Antioxidationsmittel, 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, k1 enthält Mandeln, k4 enthält Kaschunüsse, n enthält Lupinen/-erzeugnisse

Speiseplan Gemeinschaftsverpflegung

28.09.2026 - 04.10.2026

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.	Eier in Senfsauce a/b/e/g Salzkartoffeln Gurkensalat g Joghurt-Dilldressing 3/a/m Obstsalat	Eier in Senfsauce 1/a/e/g Salzkartoffeln Gurkensalat g Joghurt-Dilldressing 3/a/m Obstsalat	Eier in Senfsauce 1/a/e/g Salzkartoffeln Gurkensalat g Joghurt-Dilldressing 3/a/m Obstsalat	Eier in Senfsauce a/b/e/g Salzkartoffeln Gurkensalat g Joghurt-Dilldressing 3/a/m Obstsalat	Eier in Senfsauce a/b/e/g Salzkartoffeln Gurkensalat g Joghurt-Dilldressing 3/a/m Obstsalat
Di.	Putengeschnetzeltes a/b/b1/j Langkornreis (parboiled) 1 Eisbergsalat Essig Öl Dressing 1/3/g/m Apfel	Putenrahmgeschnetzeltes 1/a/b/b1/j Langkornreis (parboiled) 1 Eisbergsalat Essig Öl Dressing 1/3/g/m Apfel	Putenrahmgeschnetzeltes 1/a/b/b1/j Langkornreis (parboiled) 1 Eisbergsalat Essig Öl Dressing 1/3/g/m Apfel	Putenrahmgeschnetzeltes a/b/b1/j Langkornreis (parboiled) 1 Eisbergsalat Essig Öl Dressing 1/3/g/m Apfel	Tofugeschnetzeltes a/i/j Langkornreis (parboiled) 1 Eisbergsalat Essig Öl Dressing 1/3/g/m Apfel
Mi.	Vollkorn-Gemüselasagne a/b/b1/j (Tomate,Möhre,Sellerie) mit a/b/b1/j Gouda überbacken a/b/b1/j Naturjoghurt mit Brombeere a	Dinkelvollkorn Spaghetti b/b1 mit Tomatensoße j Naturjoghurt mit Brombeere a	Nudeln mit mit Tomatensoße j Naturjoghurt mit Brombeere a	Vollkorn-Gemüselasagne a/b/b1/j (Tomate,Möhre,Sellerie) mit a/b/b1/j Gouda überbacken a/b/b1/j Naturjoghurt mit Brombeere a	Vollkorn-Gemüselasagne a/b/b1/j (Tomate,Möhre,Sellerie) mit a/b/b1/j Gouda überbacken a/b/b1/j Naturjoghurt mit Brombeere a
Do.	Rahmspinat a/b/b1 Kartoffelpüree a Radieschen-Rettich-Salat mit Kürbiskernen Essig Öl Dressing 1/3/g/m	Rahmspinat 1 Kartoffelpüree 1/a Radieschen-Rettich-Salat mit Kürbiskernen Essig Öl Dressing 1/3/g/m	Rahmspinat 1 Kartoffelpüree a Radieschen-Rettich-Salat a mit Kürbiskernen Essig Öl Dressing 1/3/g/m	Rahmspinat a/b/b1 Kartoffelpüree a Radieschen-Rettich-Salat mit Kürbiskernen Essig Öl Dressing 1/3/g/m	Rahmspinat a/b/b1 Kartoffelpüree a Radieschen-Rettich-Salat mit Kürbiskernen Essig Öl Dressing 1/3/g/m
Fr.	Seelachs in Knusperpanade b/c/g Kräutersoße a/j Kartoffel-Rote Linsen-Püree a Möhren-Kohlrabi-Sticks	Seelachs c Kräutersoße 1/a Kartoffel-Rote Linsen-Püree 1/a Möhren-Kohlrabi-Sticks	Seelachs c Kräutersoße 1/a Kartoffel-Rote Linsen-Püree a Möhren-Kohlrabi-Sticks	Seelachs in Knusperpanade b/c/g Kräutersoße a/j Kartoffel-Rote Linsen-Püree a Möhren-Kohlrabi-Sticks	Käseschnitzel a/b/e/j Kräutersoße a/j Kartoffel-Rote Linsen-Püree a Möhren-Kohlrabi-Sticks

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

1 mit Farbstoffen, 3 mit Antioxidationsmittel, 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