

07.09.2026-11.09.2026 (KW 37)

	Menü 1	Menü 2	Menü 3
Montag 07.09.2026	(R) Sauce Bolognese mit Rinderhackfleisch, Tomaten, feinen Möhrenstreifen, Nudeln getrennt ^{2,3a}	(V) fruchtige Gemüsebolognese mit Möhren, Tomaten, Sellerie, Nudeln getrennt ^{3a}	(G) Hühnersuppe mit viel Gemüse, Fadennudeln ^{3a,8,21} , Vollkornbrot ★
Dienstag 08.09.2026	(G) Rahmgeschnetzeltes Züricher Art mit Champignons, Parboiled Reis getrennt ^{2,3a} ★	(V) Kräuter-Rahm-Sauce mit Parboiled Reis getrennt, Möhren-Mais-Salat ^{2,3a,10}	(V) Kaltspeise: hausgemachter Grießbrei mit Apfelmus ^{2, 3a,}
Mittwoch Veggie-tag ☺ 09.09.2026	(V) Käsespätzle -Auflauf Goldgelb überbacken, Gurkensalat in Essig/Öl ^{2,3a,7,10}	(V) Tortellini gefüllt mit Spinat, in einer Käse-Sahne Sauce, Gurkensalat ^{2,3a,7,10,21} ★	(V) herzhaftes Graupensuppe (Graupen, Karotten, Lauch, Sellerie), ^{2,3a,8,21} Vollkornbrot
Donnerstag 10.09.2026	(R) Wikingertopf (3 Rinderbällchen in einer Sahnesauce mit Erbsen und Möhren) Püree getrennt ^{2,3a,7,21}	(V) 3 vegetarische Bällchen in Sahne Sauce mit Erbsen und Möhren, Püree getrennt ^{2,3a,4,7}	(V) hausgemachte Linsensuppe mit Suppengemüse und Kartoffelwürfeln, ^{3a,8,21} Fladenbrotecke ★
Freitag 11.09.2026	(F) Nudeln mit Lachs in einer Zucchini-Sahne-Sauce ★ ^{2,3a,6}	(V) Nudeln in einer fruchtigen Zucchini-Tomaten Sahne Sauce ^{2,3a}	(V) Kohlrabi-Kartoffelsuppe leicht püriert mit Toastbrot ^{2,3a,8,10}

Unsere Speisen unterliegen dem HACCP Konzept. Für Qualität und Sicherheit garantieren wir bis zur Auslieferung Änderungen des Speiseplans bleiben vorbehalten.

G= Geflügel, R= Rind, F= Fisch, S= Schwein, V = Vegetarisch, Dessert kann jederzeit in Obst getauscht werden, Vollkornprodukte können bestellt werden.

DGE-Empfehlung = ★

14.09-18.09.2026 (KW 38)

	Menü 1	Menü 2	Menü 3
Montag 14.09.2026	(G) Gyrospfanne in Sauce nach Metaxa Art (kein Alkohol enthalten), Parboiled Reis mit Krautsalat () 2,3a,	(V) vegetarische Frischkäsepfanne mit Paprika rot, Parboiled Reis getrennt ²	(V) hausgemachte Kartoffelsuppe mit Kartoffelwürfel, Suppengemüse ^{2,3a,8} Fladenbrot
Dienstag 15.09.2026	(G) Hähnchengeschnetzeltes in Champignon Sahne Sauce mit Nudeln getrennt ^{2,3a,4,7,8,}	(V) Champignonrahmsauce mit Spiralnudeln getrennt, Eisbergsalat/Sylter ^{2,3a,7,10}	(V) Vulkansuppe (Paprika-Tomatensuppe mit Vollkornreiseinlage) ^{3a,8} Vollkorntoast. ★
Mittwoch VeggieTag ☺ 16.09.2026	(V) Vitaminbombe: Kartoffeln mit Kräuterquark und Rohkostsalat ^{2,3a,} ★	(V) Tortellini in einer Spinat-Sahne Sauce ^{2,3a,7,10,21}	(V) Süßkartoffel Eintopf mit Kichererbsen, Paprika, Tomate, Kokosmilch und erlesenen Gewürzen, ^{2,3a,8,21} Fladenbrotecke.
Donnerstag 17.09.2026	(R) Schaschlik-Gulasch mit buntem Paprika, Nudeln getrennt ^{2,3a,10}	(V) Gemüseauflauf „Gärtnerin“ mit Kartoffelscheiben, Broccoli, Karotten ^{2, 3a.}	R) Gulaschsuppe mit Kartoffelwürfeln, Paprika, Tomaten, ^{2,3a,8} Vollkorntoast
Freitag 18.09.2026	(F) Lachs in einer milden Honig-Senf-Sauce mit roten Paprikastreifen, Nudeln getrennt. ★ ^{2,3a,10}	(V) Kaltspeise unter 65: 2 dicke Kartoffelpuffer mit viel Apfelmus ☺ ^{3a,7}	(V) Echt kölsche Erbsensuppe mit Kartoffelwürfeln, ^{3a,8,21} Fladenbrot

21.09.2026-25.09.2026 (KW 39)

	Menü 1	Menü 2	Menü 3
Montag 21.09.2026	(G) Hühnerfrikassee mit Erbsen, Möhren, Spargel, Parboiled Reis getrennt. ★ 2,3a,7,21	(V) Gemüsefrikassee mit Erbsen, Möhren, Spargel, Parboiled Reis getrennt 2,3a,7,21	(V) Bunte Tortellini Suppe mit Mais Karotten, Erbsen, 2,3a,4,7,21 Fladenbrot
Dienstag 22.09.2026	(R) Bauertopf (Paprika, Rinderhackfleisch, Tomate, Kartoffeln) 2,3a,7,8,10 Eisbergsalat u Sylter Dressing	(V) Kartoffel- Möhren untereinander „Gut Bürgerlich“ 2,3a ★	(G) Fußballsuppe: Ein bunter Eintopf aus leckerem Gemüse, 3 Geflügelbällchen, Kartoffelwürfeln, Bauernbrot 2,3a,7,8,21
Mittwoch VeggieTag ☺ 23.09.2026	(V) 2 Spinatklöße aus Brötchen, Spinat, Zwiebeln, Emmentaler Käse in heller Sauce, Püree getrennt 2,3a,7,	(V) Kaltspeise unter 65 °C: Kaiserschmarren mit Apfelmus 2,3a,7,	(V) Frische Tomatensuppe mit Vollkornreiseinlage 3a, Fladenbrot ★
Donnerstag 24.09.2026	(R) Sauce Bolognese mit Rinderhackfleisch, Tomaten, Möhrenstreifen, Nudeln getrennt 2,3a,7,8	(V) Broccoli-Käsesauce mit Spiralnudeln getrennt 2,3a ★	(V) Maultaschentopf mit Gemüse, Karotten, Erbsen, Kohlrabi, Suppengrün, 2,3a,8,21 Mehrkornbrot
Freitag 25.09.2026	(F) Kartoffel-Lachs-Auflauf mit Möhren und Porree goldgelb überbacken 2,6,7,8,10 ★	(V) 3 vegetarische Köttbullar in typischer Sauce, Püree getrennt, Rote-Bete-Salat. 2,3a,7,21	(V) Blumenkohl-Kartoffel Suppe Cremig püriert, Vollkorntoast 2,3a,8,10

28.09.-02.10.2026 (KW 40)

	Menü 1	Menü 2	Menü 3
Montag 28.09.2026	(G) Würstchen-Pasta (Geflügelwürstchen in einer cremigen Tomatensauce mit Erbsen und Möhren) Nudeln getrennt ★ ^{2,3a,7,21}	(V) Nudelpfanne Kunterbunt (Paprika, Tomaten, Erbsen, Möhren in einer cremigen Tomaten-Sahne-Sauce) Nudeln getrennt ^{2,3a,21}	(V) Türkische Linsensuppe mit roten Linsen, Kartoffeln und Möhren (püriert), Fladenbrotecke ^{3a,8}
Dienstag 29.09.2026	(G) Geflügelfrikadelle mit Kartoffeln und Rahmkohlrabi ^{2,3a,}	(V) Gemüsefrikadelle mit Kartoffeln Und Rahmkohlrabi ^{2,3a,7,8,21}	(V) leckere Buchstabensuppe mit viel Suppengemüse (Möhren, Erbsen, Petersilie) ^{3a,8,21} Bauernbrot ★
Mittwoch VeggieTag ☺ 30.09.2026	(V) Linsenbolognese von roten Linsen, Karottenstifte, Tomaten Nudeln getrennt ^{3a,21} ★	(V) 3 Maultaschen in sahniger Gemüse-Julienne Sauce Frischer Salat und Sylter Dressing ^{2,3a,4,7,8,10,21}	(V) Kaltspeise: Milchreis mit Pfirsichspalten (_____) oder Apfelmus (_____) ^{2,3a}
Donnerstag 01.10.2026	(G) Leberkäs in Bratensauce, Kartoffelpüree und Rotkohl ^{3a,4,7,8,10}	(V) Gnocchi in fruchtiger Tomaten-Mozzarella Sauce, Karottensalat in Essig/Öl ^{2,3a,7,10.} ★	(V) Muschelnudelsuppe mit viel Suppengemüse, Vollkorntoast ^{3a,8,21}
Freitag 02.10.2026	(F) Lachs in Dill-Senfsauce, Püree getrennt, Salat mit Dressing ^{2,3a,6,10} ★	(V) Kaltspeise: unter 65°C, 3 Pfannkuchen mit Apfelmus (_____)	(R) Lauch-Käse- Hackfleischsuppe mit Rinderhack und Lauchstreifen, ^{2,3a} Fladenbrotecke

Zusatzstoffe und Allergenkennzeichnung Lebensmittel-Informationsverordnung (EU) Nr. 1169/2011

Aushang zum Speiseplan

Stand: September 2024

2 Milch und Milcherzeugnisse (einschl. Lactose)

3 Glutenhaltiges Getreide, sowie daraus hergestellte Erzeugnisse

3a: Glutenhaltiges Getreide, namentlich: WEIZEN

3b: Glutenhaltiges Getreide, namentlich: ROGGEN

3c: Glutenhaltiges Getreide, namentlich: GERSTE

3d: Glutenhaltiges Getreide, namentlich: HAFER

3e: Glutenhaltiges Getreide, namentlich: DINKEL

3f: Glutenhaltiges Getreide, namentlich: KAMUT

4 Soja und Sojaerzeugnisse

5 Nitritpökelsalz

6 Fisch und Fischerzeugnisse

7 Eier und Eierzeugnisse

8 Sellerie und Sellerieerzeugnisse

9 Sesam und Sesamerzeugnisse

10 Senf und Senferzeugnisse

11 Farbstoffe

12 Konservierungsstoff,

13 Geschmacksverstärker,

14 Schwefeldioxid und Sulfite > 10 ppm

15 Phosphat

16 Krebstiere

17 Weichtiere (Mollusken) und Erzeugnisse, wie z.B. Schnecken, Muscheln oder Austern

18 Erdnüsse und Erdnusserzeugnisse

19 Lupine (auch Wolfsbohne) und Lupineerzeugnisse

20 Schalenfrüchte und daraus hergestellte Erzeugnisse

20a: Schalenfrüchte, namentlich: MANDELN (*Amygdalus communis* L.)

20b: Schalenfrüchte, namentlich: HASELNÜSSE (*Corylus avellana*)

20c: Schalenfrüchte, namentlich: WALNÜSSE (*Juglans regia*)

20d: Schalenfrüchte, namentlich: CASHEWNÜSSE (*Anacardium occidentale*)

20e: Schalenfrüchte, namentlich: PECANÜSSE (*Carya illinoensis*)

20f: Schalenfrüchte, namentlich: PARANÜSSE (*Bertholletia excelsa*)

20g: Schalenfrüchte, namentlich: PISTAZIEN (*Pistacia vera*)

20h: Schalenfrüchte, namentlich: MACADAMIA- oder QUEENSLANDNÜSSE

21 Hülsenfrüchte

Alle Speisen können Spuren von Allergenen enthalten

Selbstgemachte Desserts (Joghurts, Pudding) haben die Allergene ² können Spuren von ^{3,18,20} enthalten, und dürfen auf keinen Fall an die Allergie Kinder ausgegeben werden.

Bei Fragen zu Inhaltsstoffen und Allergenen helfen wir gerne weiter!