

Speiseplan für Oktober 2026

Montag, der 02.11.2026

Menü 1:

Eier-Omelette mit Baked Beans (weiße Bohnen in Tomatensauce), dazu Kartoffeln^{3, 5}

Menü 2:

Hackbällchen (Geflügel) mit Tomatensauce, dazu Spaghetti

Dessert:

Obst der Saison

Dienstag, der 03.11.2026

Salat mit Joghurtdressing³

Menü 1:

Vegane Hackbällchen mit Spätzle und Gemüse, dazu Paprikadip³

Menü 2:

Cremige Gemüsesuppe (Kartoffel, Karotte, Zucchini, Lauch), dazu Bauernbrot³

Dessert:

Schoko-Milchpudding

Mittwoch, der 04.11.2026

Karottensalat cremig

Menü 1:

Geflügelfrikadelle mit Bratensauce, dazu Bio-Reis³

Menü 2:

Käse-Makkaroni, dazu Erbsengemüse

Dessert:

Obst der Saison

Donnerstag, der 05.11.2026

Knabberrohkost - Kohlrabi

Menü 1:

Hähnchenschenkel mit Ketchup, dazu Bio-Reis

Menü 2:

Brokkoli-Blumenkohl-Rahmgemüse mit Spätzle

Dessert:

Pink-Donut^{3, 8}

Freitag, der 06.11.2026

Menü 1:

Erbseneintopf (Bio) mit Rindswurstscheiben, dazu Bio-Vollkornbrot^{2, 3}

Menü 2:

Gnocchi in Tomatensauce, dazu geriebener Käse

Dessert:

Obst der Saison

ALLERGENE STOFFE (Die Allergene finden Sie auf dem separaten Allergen-Speiseplan)

a Glutenhaltiges Getreide
a1 enthält Weizen
a2 enthält Roggen
a3 enthält Gerste
a4 enthält Hafer
a5 enthält Dinkel
a6 enthält Kamut
b enthält Krebstiere
c enthält Eier
d enthält Fisch
e enthält Erdnuss

f enthält Soja
g enthält Milch- und Milcherzeugnisse
h enthält Schalenfrüchte/ Nüsse
h1 enthält Mandel
h2 enthält Haselnuss
h3 enthält Walnuss
h4 enthält Kaschunuss
h5 enthält Pekannuss
h6 enthält Paranuss
h7 enthält Pistazie
h8 enthält Macadamianuss

i enthält Sellerie
j enthält Senf
k enthält Sesam
l enthält Schwefeldioxid
m enthält Lupine
n enthält Weichtiere

ZUSATZSTOFFE

1 mit Farbstoff
2 mit Konservierungsstoff
3 mit Antioxidationsmittel
4 mit Geschmacksverstärker
5 geschwefelt
6 geschwärzt
7 gewachst
8 mit Phosphat
9 mit Süßungsmittel
10 enthält Phenylalaninquelle
11 mit Milcheiweiß

Montag, der 09.11.2026

Menü 1:

Hühnerfrikassee mit Möhrengemüse, dazu Reis

Menü 2:

Überbackener Vegetarischer Maultaschenaufbau mit Tomatensauce

Dessert:

Panna Cotta Pudding

Dienstag, der 10.11.2026

Salat mit Himbeer-Dressing

Menü 1:

Panierte Hähnchenbrust mit Tomaten-Curry-Dip, dazu Kartoffelecken ^{1, 3, 5}

Menü 2:

Linsen-Gemüsecurry (Karotten, Brokkoli, Sellerie), dazu Bio-Reis

Dessert:

Obst der Saison

Mittwoch, der 11.11.2026

Gurkensalat Essig-Öl-Dressing³

Menü 1:

Haschee (Rind) mit Bio-Rigatonelli und Reibekäse

Menü 2:

Gnocchi-Zucchini-Auflauf

Dessert:

Bananen Fruchtjoghurt

Donnerstag, der 12.11.2026

Knabberrohkost - Karotte

Menü 1:

Eine Geflügelbratwurst mit Bratensauce,
dazu Rotkraut und kleine Kartoffeln ^{3, 5}

Menü 2:

Linsen-Hirse-Bällchen mit Kräuterrahmsauce, dazu Spätzle

Dessert:

Obst der Saison

Freitag, der 13.11.2026

Menü 1:

Spirelli mit Tomatensauce, dazu geriebener Käse

Menü 2:

Kaiserschmarrn mit Vanillesauce, dazu Zimt und Zucker

Dessert:

Berliner mit Fruchtfüllung

ALLERGENE STOFFE (Die Allergene finden Sie auf dem separaten Allergen-Speiseplan)

a Glutenhaltiges Getreide
a1 enthält Weizen
a2 enthält Roggen
a3 enthält Gerste
a4 enthält Hafer
a5 enthält Dinkel
a6 enthält Kamut
b enthält Krebstiere
c enthält Eier
d enthält Fisch
e enthält Erdnuss

f enthält Soja
g enthält Milch- und Milcherzeugnisse
h enthält Schalenfrüchte/ Nüsse
h1 enthält Mandel
h2 enthält Haselnuss
h3 enthält Walnuss
h4 enthält Kaschunuss
h5 enthält Pekanuss
h6 enthält Paranuss
h7 enthält Pistazie
h8 enthält Macadamianuss

i enthält Sellerie
j enthält Senf
k enthält Sesam
l enthält Schwefeldioxid
m enthält Lupine
n enthält Weichtiere

ZUSATZSTOFFE

1 mit Farbstoff
2 mit Konservierungsstoff
3 mit Antioxidationsmittel
4 mit Geschmacksverstärker
5 geschwefelt
6 geschwärzt
7 gewachst
8 mit Phosphat
9 mit Süßungsmittel
10 enthält Phenylalaninquelle
11 mit Milcheiweiß

Montag, der 16.11.2026

Menü 1:

Königsberger Klopse (Geflügel) mit Möhrengemüse, dazu Reis

Menü 2:

Reibekuchen mit Kräuterquark

Dessert:

Obst der Saison

Dienstag, der 17.11.2026

Salat mit Mangodressing₃

Menü 1:

Kürbis-Quinoa-Taler mit Kartoffelpüree, dazu Möhrenrahmgemüse_{1, 3, 5}

Menü 2:

Mexikanische Lasagne mit veganem Hack (Sonnenblumenkerne)
mit Kidneybohnen, Mais, Paprika

Dessert:

Milchreis

Mittwoch, der 18.11.2026

Maissalat₃

Menü 1:

Panierter Seelachs mit Kartoffelpüree und Erbsenrahmgemüse_{1, 3, 5}

Menü 2:

Bio-Spirelli mit vegetarischer Linsenbolognese, dazu Grana Padano_{2, 3}

Dessert:

Obst der Saison

Donnerstag, der 19.11.2026

Knabberrohkost - Gurke

Menü 1:

Drei Cevapcici (Geflügel) mit Tzaziki und Djuvec-Reis

Menü 2:

Gemüsemaultaschen (Karotte, Spinat, Erbse, Brokkoli) in Gemüsebrühe,
dazu Kartoffelsalat in Essig-Öl-Dressing₃

Dessert:

Schoko Donut_{3, 8}

Freitag, der 20.11.2026

Menü 1:

Hackbällchen (Rind) mit Eierknöpfle, dazu Kohlrabi in Kräuterrahmsauce₃

Menü 2:

Gemüsegulasch (Karotten, Brokkoli, Blumenkohl) mit Reis

Dessert:

Obst der Saison

ALLERGENE STOFFE (Die Allergene finden Sie auf dem separaten Allergen-Speiseplan)

a Glutenhaltiges Getreide
a1 enthält Weizen
a2 enthält Roggen
a3 enthält Gerste
a4 enthält Hafer
a5 enthält Dinkel
a6 enthält Kamut
b enthält Krebstiere
c enthält Eier
d enthält Fisch
e enthält Erdnuss

f enthält Soja
g enthält Milch- und Milcherzeugnisse
h enthält Schalenfrüchte/ Nüsse
h1 enthält Mandel
h2 enthält Haselnuss
h3 enthält Walnuss
h4 enthält Kaschunuss
h5 enthält Pekanuss
h6 enthält Paranuss
h7 enthält Pistazie
h8 enthält Macadamianuss

i enthält Sellerie
j enthält Senf
k enthält Sesam
l enthält Schwefeldioxid
m enthält Lupine
n enthält Weichtiere

ZUSATZSTOFFE

1 mit Farbstoff
2 mit Konservierungsstoff
3 mit Antioxidationsmittel
4 mit Geschmacksverstärker
5 geschwefelt
6 geschwärzt
7 gewachst
8 mit Phosphat
9 mit Süßungsmittel
10 enthält Phenylalaninquelle
11 mit Milcheiweiß

Montag, der 23.11.2026

Menü 1:

Spaghetti mit Bolognese (Rind), dazu Reibekäse

Menü 2:

Bulgur mit Gemüsegulasch (Karotten, Brokkoli, Blumenkohl, Tomate)

Dessert:

Vanille-Milchpudding

Dienstag, der 24.11.2026

Salat mit Honig-Vinaigrette₃

Menü 1:

Butter Chicken mit Basmatireis

Menü 2:

Farfalle mit vegetarischer Bolognese (Gerste), dazu Reibekäse

Dessert:

Obst der Saison

Mittwoch, der 25.11.2026

Cole Slaw₃

Menü 1:

Currywurst (Geflügel) mit Kartoffelecken_{1, 3, 5, 8}

Menü 2:

Schupfnudelpfanne mit Lauch und Möhren₃

Dessert:

Mango-Fruchtjoghurt

Donnerstag, der 26.11.2026

Kohlrabi (geschnitten)

Menü 1:

Kibbeling mit Remouladensauce,
dazu Kartoffelpüree und Möhrengemüse_{5, 8, 9}

Menü 2:

Hausgemachtes Kartoffelpüree mit Möhrenrahmgemüse₃

Dessert:

Obst der Saison

Freitag, der 27.11.2026

Menü 1:

Hähnchenbrustfilet natur mit heller Rahmsauce, dazu Eierknöpfe

Menü 2:

Veggie-Geschnetzeltes (Soja Schnitzel) mit Bio-Reis
und Möhrengemüse

Dessert:

Schoko Muffin₈

ALLERGENE STOFFE (Die Allergene finden Sie auf dem separaten Allergen-Speiseplan)

a Glutenhaltiges Getreide
a1 enthält Weizen
a2 enthält Roggen
a3 enthält Gerste
a4 enthält Hafer
a5 enthält Dinkel
a6 enthält Kamut
b enthält Krebstiere
c enthält Eier
d enthält Fisch
e enthält Erdnuss

f enthält Soja
g enthält Milch- und Milcherzeugnisse
h enthält Schalenfrüchte/ Nüsse
h1 enthält Mandel
h2 enthält Haselnuss
h3 enthält Walnuss
h4 enthält Kaschunuss
h5 enthält Pekannuss
h6 enthält Paranuss
h7 enthält Pistazie
h8 enthält Macadamianuss

i enthält Sellerie
j enthält Senf
k enthält Sesam
l enthält Schwefeldioxid
m enthält Lupine
n enthält Weichtiere

ZUSATZSTOFFE

1 mit Farbstoff
2 mit Konservierungsstoff
3 mit Antioxidationsmittel
4 mit Geschmacksverstärker
5 geschwefelt
6 geschwärzt
7 gewachst
8 mit Phosphat
9 mit Süßungsmittel
10 enthält Phenylalaninquelle
11 mit Milcheiweiß

Montag, der 30.11.2026

Menü 1:

Hähnchenfrikadelle mit Lauch-Rahmgemüse und Reis ₃

Menü 2:

Eieromelette mit Rahmspinat, dazu Salzkartoffeln _{3, 5}

Dessert:

Obst der Saison

Dienstag, der 01.12.2026

Salat mit Joghurtdressing ₃

Menü 1:

Falaffel Couscous und Gemüse (Karotten, Paprika, Tomate), dazu Joghurt-Dip ₃

Menü 2:

Vegetarisches Gulasch (Erbsenprotein) mit Bio-Vollkornspirelli

Dessert:

Butterkeks-Milchpudding

Mittwoch, der 02.12.2026

Tomatensalat ₃

Menü 1:

Hackbällchen (Rind) mit Brokkoli-Käsesauce, dazu Eierknöpfle

Menü 2:

Chili sin Carne (rote Kidneybohnen, Mais, Paprika)
mit Reibekäse, dazu Bauernbrot

Dessert:

Obst der Saison

Donnerstag, der 03.12.2026

Knabberrohkost-Karotte

Menü 1:

Kebab (Hähnchen) mit Tzatziki, Krautsalat und Fladenbrot _{2, 3}

Menü 2:

Penne mit Tomatensauce, dazu geriebener Käse

Dessert:

Donut (Klassisch) ₃

Freitag, der 04.12.2026

Menü 1:

Paniertes Lachsfilet mit Bio-Reis, dazu Erbsenrahmgemüse

Menü 2:

Vegetarische Frühlingsrolle (Mungobohnen, Weißkohl, Lauch)
mit asiatischen Gemüse, dazu Parboiled Basmatireis ₂

Dessert:

Obst der Saison

ALLERGENE STOFFE (Die Allergene finden Sie auf dem separaten Allergen-Speiseplan)

a Glutenhaltiges Getreide
a1 enthält Weizen
a2 enthält Roggen
a3 enthält Gerste
a4 enthält Hafer
a5 enthält Dinkel
a6 enthält Kamut
b enthält Krebstiere
c enthält Eier
d enthält Fisch
e enthält Erdnuss

f enthält Soja
g enthält Milch- und Milcherzeugnisse
h enthält Schalenfrüchte/ Nüsse
h1 enthält Mandel
h2 enthält Haselnuss
h3 enthält Walnuss
h4 enthält Kaschunuss
h5 enthält Pekanuss
h6 enthält Paranuss
h7 enthält Pistazie
h8 enthält Macadamianuss

i enthält Sellerie
j enthält Senf
k enthält Sesam
l enthält Schwefeldioxid
m enthält Lupine
n enthält Weichtiere

ZUSATZSTOFFE

1 mit Farbstoff
2 mit Konservierungsstoff
3 mit Antioxidationsmittel
4 mit Geschmacksverstärker
5 geschwefelt
6 geschwärzt
7 gewachst
8 mit Phosphat
9 mit Süßungsmittel
10 enthält Phenylalaninquelle
11 mit Milcheiweiß