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	Milchreis	a	Milchreis	a	Milchreis	a	Milchreis	a
	Pfirsichkompott	1/3	Pfirsichkompott	1/3	Pfirsichkompott	1/3	Pfirsichkompott	1/3	Pfirsichkompott	1/3
	Feldsalat		Feldsalat		Feldsalat		Feldsalat		Feldsalat	
	Sonnenblumenkerne-Essig-Öl-Dressing	3/m	Sonnenblumenkerne-Essig-Öl-Dressing	3/m	Sonnenblumenkerne-Essig-Öl-Dressing	3/m	Sonnenblumenkerne-Essig-Öl-Dressing	3/m	Sonnenblumenkerne-Essig-Öl-Dressing	3/m
Di.	Putenschnitzel		Putenschnitzel		Putenschnitzel		Putenschnitzel		Quinoa Erbsen Frikadelle	
	Bratensoße		Bratensoße		Bratensoße		Bratensoße		Gartenkräutersoße	a
	Naturreis	1	Naturreis	1	Naturreis	1	Naturreis	1	Naturreis	1
	Möhrengemüse	a	Möhrengemüse	a	Möhrengemüse	a	Möhrengemüse	a	Möhrengemüse	a
	Birne		Birne		Birne		Birne		Birne	
Mi.	Kartoffelsuppe mit	a/j	Kartoffelsuppe mit	1/a/j	Kartoffelsuppe mit	1/a/j	Kartoffelsuppe mit	a/j	Kartoffelsuppe mit	a/j
	Gemüsestreifen (Möhre,Porree,Sellerie)	j	Gemüsestreifen (Möhre,Porree,Sellerie)	j	Gemüsestreifen (Möhre,Porree,Sellerie)	j	Gemüsestreifen (Möhre,Porree,Sellerie)	j	Gemüsestreifen (Möhre,Porree,Sellerie)	j
	Weizenvollkornbrot	2/b/b1	Weizenvollkornbrot	2/b/b1	Brot	i	Weizenvollkornbrot	2/b/b1	Weizenvollkornbrot	2/b/b1
	Rhabarberkompott mit Naturjoghurt	a	Rhabarberkompott mit Naturjoghurt	a	Rhabarberkompott mit Naturjoghurt	a	Rhabarberkompott mit Naturjoghurt	a	Rhabarberkompott mit Naturjoghurt	a
Do.	Spaghetti	b/b1	Spaghetti	b/b1	Nudeln		Spaghetti	b/b1	Spaghetti	b/b1
	Linsen-Rote-Beete-Bolognese	9/j	Linsen-Rote-Beete-Bolognese	9/j	Linsen-Rote-Beete-Bolognese	9/j	Linsen-Rote-Beete-Bolognese	9/j	Linsen-Rote-Beete-Bolognese	9/j
	Kohlrabisticks		Kohlrabisticks		Kohlrabisticks		Kohlrabisticks		Kohlrabisticks	
Fr.	Lachsfilet	c	Lachsfilet	c	Lachsfilet	c	Lachsfilet	c	Quinoa Erbsen Frikadelle	
	Dillsoße	a/j	Dillsoße	a/j	Dillsoße	a/j	Dillsoße	a/j	Dillsoße	a/j
	Porreegemüse	1	Porreegemüse	1	Porreegemüse	1	Porreegemüse	1	Porreegemüse	1
	Salzkartoffeln		Salzkartoffeln		Salzkartoffeln		Salzkartoffeln		Salzkartoffeln	
	Banane		Banane		Banane		Banane		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 Gemüsereis 1/j Bratensoße Apfel-Rotkrautsalat	Rinderfrikadelle b/e Vollkornnudeln b Bratensoße Apfel-Rotkrautsalat	Gemüsenuggets a/b/b1 Gemüsereis 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	Vollkornpenne	b/b1	Nudeln		Vollkornpenne	b/b1	Vollkornpenne	b/b1
	mit Tomatensoße	j	mit Tomatensoße	j	mit Tomatensoße	j	Tomatensoße	j	Tomatensoße	j
	Möhren-Rote-Beete-Salat	9	Möhren-Rote-Beete-Salat	9	Möhren-Rote-Beete-Salat	9	Möhren-Rote-Beete-Salat	9	Möhren-Rote-Beete-Salat	9
	mit Sonnenblumenkerne	9	mit Sonnenblumenkerne	9	mit Sonnenblumenkerne	9	mit Sonnenblumenkerne	9	mit Sonnenblumenkerne	9
	Essig Öl Dressing	1/3/g/m	Essig Öl Dressing	1/3/g/m	Essig Öl Dressing	1/3/g/m	Essig Öl Dressing	1/3/g/m	Essig Öl Dressing	1/3/g/m
Di.	Gemüseeintopf	j	Gemüseeintopf	j	Gemüseeintopf	j	Gemüseeintopf	j	Gemüseeintopf	j
	(Möhren,Sellerie,Porree) Kartoffeln	j	(Möhren,Sellerie,Porree) Kartoffeln	j	(Möhren,Sellerie,Porree) Kartoffeln	j	(Möhren,Sellerie,Porree) Kartoffeln	j	(Möhren,Sellerie,Porree) Kartoffeln	j
	Roggenvollkorn Brot	b	Roggenvollkorn Brot	b	Brot (glutenfrei)	i	Roggenvollkorn Brot	b	Roggenvollkorn Brot	b
	Naturjoghurt mit Brombeere	a	Naturjoghurt mit Brombeere	a	Naturjoghurt mit Brombeere	a	Naturjoghurt mit Brombeere	a	Naturjoghurt mit Brombeere	a
Mi.	Quarkkeulchen	a/b/b1/e	Milchreis	a	Milchreis	a	Quarkkeulchen	a/b/b1/e	Quarkkeulchen	a/b/b1/e
	Vanillesoße	1/a	Vanillesoße	1/a	Vanillesoße	1/a	Vanillesoße	1/a	Vanillesoße	1/a
	Möhrensticks		Möhrensticks		Möhrensticks		Möhrensticks		Möhrensticks	
Do.	Weißkohlpfanne mit Rinderhack	1	Weißkohlpfanne mit Rinderhack	1	Weißkohlpfanne mit Rinderhack	1	Weißkohlpfanne mit Rinderhack	1	Weißkohlpfanne Vegetarisch	1/i
	Salzkartoffeln		Salzkartoffeln		Salzkartoffeln		Salzkartoffeln		mit Sojahack	1/i
	Heidelbeerquark	a	Heidelbeerquark	a	Heidelbeerquark	a	Heidelbeerquark	a	Salzkartoffeln	
									Heidelbeerquark	a
Fr.	Fischfrikadelle (Kabeljau)	a/b/c/g	Kabeljaufilet	c	Kabeljaufilet	c	Fischfrikadelle (Kabeljau)	a/b/c/g	Quinoa Erbsen Frikadelle	
	Naturreis	1	Naturreis	1	Naturreis	1	Naturreis	1	Naturreis	1
	Wirsingrahm Gemüse	1/a/b/b1	Wirsingrahm Gemüse	1/b/b1	Wirsingrahm Gemüse	1/b/b1	Wirsingrahm Gemüse	1/a/b/b1	Wirsingrahm Gemüse	1/a/b/b1
	Birne		Birne		Birne		Birne		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

Speiseplan Gemeinschaftsverpflegung

16.11.2026 - 22.11.2026

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

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