

Speiseplan

Zeitraum 02.02. bis 01.03.2026



Menü Mobil Kids



In einer Großküche sind prozessbedingte Kreuzkombinationen aller 14 Hauptallergene unvermeidbar und lassen sich trotz sorgfältiger Reinigung, Prozessführung und Überwachung sowie auch seitens der vorgelagerten Produktionsstufen unserer Vorlieferanten nicht vollständig ausschließen. Alle Reisgerichte bestehen aus Parboiled Reis. Standardfett: Rapsöl. Änderungen vorbehalten!

	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag
02.02. bis 06.02.2026	M1 Tortellini mit Käsefüllung (a, a1, c, g, f, i) mit einer Paprika-Sahnesoße (a, a1, g, c, i, j), dazu Frischobst	Buntes Hühnerfrikassee (aus Hähnchenfleisch) (a, a1, f, g, i) mit Gemüse (Möhren und Erbsen) und Reis, dazu Gurkensalat (c, j)	Linsensuppe mit Kartoffeln und Möhren (a, a1, f, g, i, j), dazu Vollkornbrot (a, a1, a2, k) und hausgemachte Apfelquarkspeise (g)	Ged. Seelachsfilet (a, a1, a3, c, d, f, g, i, j, n) mit Möhrengemüse (a, a1, g, i, j), Kräutersauce (a, a1, g, i, j) und Kartoffelpüree (g), dazu Frischobst	Gekochte Eier (c) in Senfsoße (a, a1, c, g, j), dazu Kartoffeln und bunter Kohlsalat (mit Rotkohl, Weißkohl, Möhre)
	M2 Mediterrane-Reispfanne mit Paprika, Zucchini und Champignons (a, a1, i, j), dazu eine Parmesansoße (a, a1, g, i, j) und Frischobst	Panierter Blumenkohlbratling (a, a1, c, f, g, i, j) mit Sauce Hollandaise (a, a1, c, g), dazu Salzkartoffeln und Gurkensalat (c, j)	Gebackenes Spinat-Karotten-Rösti (a, a1, a2, c, g, f, h, i, j, k) mit Gemüserahmsauce (a, a1, g, c, i, j) (Blumenkohl, Karotten, Brokkoli), Vollkornreis und hausgemachte Apfelquarkspeise (g)	Vegetarisches Chili sin Carne (a, a1, g, i) mit Kidneybohnen, Tomate, Mais und Möhre dazu Couscous (a, a1, f, j) und Frischobst	Bio-Spirelli (a, a1, f, j, m) mit einer cremigen Ricotta-Frischkäsesoße (a, a1, f, g), dazu ein bunter Kohlsalat (mit Rotkohl, Weißkohl, Möhre)
09.02. bis 13.02.2026	M1 Reiseintopf mit Blumenkohl, Erbse, Karotte, Kohlrabi (a, a1, g, i, j), dazu Vollkornbrot (a, a1, a2, k) und Bio-Frischobst	Pan. Putenschnitzel (a, a1) mit Erbsengemüse (a, a1, i), dazu Bratensoße (a, a1, g, i, j), Kartoffeln und Vanillepudding (g)	Gebutterte Spätzle (a, a1, c, f, g) mit einer Käse-Schnittlauch-Soße (a, a1, f, g), verfeinert mit Röstzwiebeln (a, a1), dazu Weißkraut-Mais-Salat	Fischragout (Lachs, Seelachs) mit Gemüseeinlage (Möhre, Blumenkohl, Erbsen) in Zitronen-Dillsoße (a, a1, g, i, j), dazu Salzkartoffeln und Rotkraut-Rohkostsalat	Buntes Eierragout mit Erbsen und Möhren (a, a1, c, g, i, j), dazu Salzkartoffeln und Frischobst
	M2 Möhrenbolognese (a, a1, g, i, j) mit Vollkornnudeln (a, a1, c), dazu Reibekäse (g) und Bio-Frischobst	Gemüsefrikadelle (Möhren, Pastinaken, Erbsen, Romanesco, Mais) (a, a1, c), dazu Sauce Hollandaise (a, a1, c, g) und Zartweizen (a, a1), dazu Vanillepudding (g)	Blumenkohl- Kartoffel- Möhreintopf (a, a1, g, i, j), dazu Roggenmischbrot (a, a1, a2, k) und Weißkraut-Mais-Salat	Bio-Penne-Nudeln (a, a1, f, j, m) mit Tomaten-Frischkäse-Soße (a, a1, g, i), dazu Rotkraut-Rohkostsalat	Vorsuppe (Möhren, Kichererbsen) (a, a1, c, g, i) Milchreis (g) mit Zimt-Zucker und heißen roten Früchten (Erdbeeren, Kirschen) (a, a1, g), dazu Frischobst
16.02. bis 20.02.2026	M1 Bunter Gemüseeintopf aus Kartoffeln, Möhren, Erbsen, Sellerie, Kohlrabi (a, a1, g, i, j), dazu Vollkornbrot (a, a1, a2, k) und Bio-Frischobst	Gabelspaghetti (a, a1, c, f, j, k, m) mit Bolognese (tomatisierte Hackfleischsoße) (a, a1, i, j), dazu Reibekäse (g) und Möhrenrohkostsalat	Eierpatty (c, g, i) mit Rahmspinat (a, a1, g), dazu Salzkartoffeln und hausgemachte Mandarinenquarkspeise (g)	Paniertes Fischstäbchen vom Seelachs (a, a1, a2, a3, a4, d) mit Dillsoße (a, a1, g, i, j) und Salzkartoffeln, dazu Chinakohlsalat (c, j)	Falaffelbällchen (a, a1, c, f, g, h, i, j, k) mit fruchtiger Currysoße (a, a1, g, i, j), dazu Risi Bisi (Reis mit Erbsen) und Frischobst
	M2 Gemüsefrikassee (a, a1, c, f, g) (Karotten, Erbsen, Mais, Blumenkohl) mit Vollkornreis (i, j), dazu Bio-Frischobst	Polenta-Knuspertaschen (a, a1, c, f, g, i, j) (Maisgrießtasche) mit Schnittlauchsoße (a, a1, g, i, j), dazu Kartoffelpüree (g) und Möhrenrohkostsalat	Kichererbsen-Gemüsecurry mit Kartoffeln, Karotte, Mais, Tomate (a, a1, i, j), dazu Reis (i, j) und hausgemachte Mandarinenquarkspeise (g)	Pikanter Kräuterquark (g) mit Salzkartoffeln und Chinakohlsalat (c, j)	Bio-Spirelli (a, a1, f, j, m) mit Tomaten-Mozzarellasoße (a, a1, g, i), dazu Frischobst
23.02. bis 27.02.2026	M1 Kartoffelsuppe mit Blumenkohl, Karotte, Sellerie (a, a1, g, i, j), dazu Vollkornbrot (a, a1, a2, k) und Frischobst	Putengulasch (a, a1, g, i, j) mit Spirelli (a, a1, c), dazu Weißkraut-Zucchini-Salat	Buntes Ratatouillegemüse (a, a1, g, c, i, j) (mit Zucchini, Tomaten, Möhren, Paprika), dazu Bio-Reis und geriebener Mozzarella (g), dazu Frischobst	Penne-Nudeln (a, a1, c) mit Tomatensoße und Thunfischeinlage (a, a1, d, i, j), dazu Reibekäse (g) und Gurkensalat (c, j)	Vorsuppe Erbsencreme (mit Kartoffeln) (a, a1, g, i, j) Eierkuchen (a, a1, c, g) mit Bio-Apfelmus (2)
	M2 Vollkornnudeln (a, a1, c) mit Blumenkohlbolognese (a, a1, i), dazu Reibekäse (g) und Frischobst	Kartoffel-Gemüse-Pfanne (mit Erbsen, Karotten, Blumenkohl) in Sauce Hollandaise (a, a1, c, g), dazu Weißkraut-Zucchini-Salat	Möhreintopf (Gemüsebouillon mit Karotten- und Kartoffelwürfeln und Petersilie) (a, a1, g, i, j), dazu Roggenmischbrot (a, a1, a2, k) und Frischobst	Panierte Brokkoli-Nuggets (a, a1, a3, c, f, g, h, i, j, k) mit Kräutersoße (a, a1, g, i, j) und Tomatencouscous (a, a1, f, j), dazu Gurkensalat (c, j)	Hörnchennudeln (a, a1, c) mit Spinatsoße (a, a1, c, g, i, j) und Reibekäse (g), dazu Bio-Apfelmus (2)

Allergene

Änderungen, Irrtümer und Druckfehler vorbehalten.

a) glutenh. Getreide; a1) Weizen; a2) Roggen; a3) Gerste; a4) Hafer; a5) Dinkel; b) Krebstiere; c) Eier; d) Fische; e) Erdnüsse; f) Sojabohnen; g) Milch; h) Schalenfrüchte; h1) Mandeln; h2) Haselnüsse; h3) Walnüsse; h4) Cashewnüsse; h5) Pistazien; i) Sellerie; j) Senf; k) Sesamsamen; l) Schwefeldioxid und Sulfit > 10 mg/ kg; m) Lupinen; n) Weichtiere

Spuren von Allergenen lt. EU LMIV Nr. 1169/2011 können allerdings aus technologischen Gründen nicht ausgeschlossen werden.

Zusatzstoffe

(1) - mit Geschmacksverstärker; (2) - mit Antioxidationsmittel; (3) - mit Farbstoff; (4) - mit Konservierungsstoff; (5) - mit Süßungsmitteln; (6) - mit Phosphat; (7) - geschwefelt; (8) - geschwärzt; (9) - gewachst

Inhaltsstoffe

(B) - Schweinefleisch; (C) - Rindfleisch

Folgende Zutaten und Erzeugnisse nutzen wir an den gekennzeichneten Tagen in BIO-Qualität:

Kontrolliert durch Grünstempel DE-ÖKO-021-

06.02.2026 Menü 2: BIO-Spirelli

09.02.2026 Menü 1+2: BIO-Frischobst

16.02.2026 Menü 1+2: BIO-Frischobst

20.02.2026 Menü 2: BIO-Spirelli

25.02.2026 Menü 1: BIO-Reis

27.02.2026 Menü 1+2: BIO-Apfelmus

Guten Appetit!