

Montag

1: Lachs in Bio-Brokkoli-Sahne-sauce, dazu Bio-Spirelli

2: Rote Linsensuppe mit Gemüse und Kräutern, dazu Baguette
100 % Bio

Bio-Knabberrohkost



Dienstag

1: Tomatencurry mit Kokos, Tofu und Gemüse, dazu Reis
100 % Bio

2: Ravioli-Auflauf mit Paprika und Gemüsefüllung 100 % Bio

Bio-Knabberrohkost,
Bio-Salat mit Bio-Joghurtdressing & Sesam



Mittwoch

1: Bio-Linsendal mit Gemüse und Bio-Vollkornreis, dazu Minzjoghurt (Bio-Joghurt)

2: Vegetarische Bällchen (Soja) mit Bio-Tomatensauce & Bio-Vollkornpenne



Bio-Knabberrohkost; Bio-Obst



Donnerstag

1: Kartoffeln mit Paprikaquark, dazu Maisgemüse 100 % Bio

2: Gnocchiauflauf mit Gemüse-bolognese 100 % Bio

Karottensalat;
Bio-Obst



Freitag

1: Bio-Spaghetti Bolognese (Rind) mit geriebenem Bio-Gouda

2: Omelett mit Bio-Rahmspinat & Bio-Kartoffeln

Bio-Knabberrohkost;
Bio-Beerenjoghurt



leckerlogisch.

Speiseplan

29.06. - 03.07.26

FORUM
essWirtschaft



Zertifiziert durch DE-ÖKO-003 Öko-Kontrollstelle DE-BE-003-10061-V. Bei Fragen zu Allergenen und Nährwerten wenden Sie sich gerne an unsere Mitarbeiter.

Montag

1: Wurstgulasch (Hähnchen) mit Penne & geriebenem Gouda
100 % Bio

2: Farfalle mit Erbsen und Käse-Sahnesauce 100 % Bio

Bio-Knabberrohkost;
Bio-Obst



Dienstag

1: Chili sin Carne mit Gemüse, Saurer Sahne & Reis 100 % Bio

2: Vorsuppe: Tomatensuppe; Milchreis mit Apfelmus & Zimt-Zucker 100 % Bio

Bio-Knabberrohkost,
Salat mit Apfel-Vinaigrette (Bio-Apfel) & Kürbiskernen



Mittwoch

1: Spaghetti mit Tomatensauce, dazu geriebener Gouda 100 % Bio

Bio-Knabberrohkost;
Bio-Obst



Donnerstag

2: Soja-Geschnetzeltes in Champignonrahm mit Bio-Vollkornpenne



Bio-Knabberrohkost,
Salat mit Apfel-Vinaigrette (Bio-Apfel) & Kürbiskernen



Freitag

1: Fischstäbchen mit Gurkensalat und Bio-Kartoffeln

2: Falafel mit Bio-Tzatziki und Bio-Vollkorn-Couscous

Knabberrohkost;
Bio-Obst



leckerlogisch.

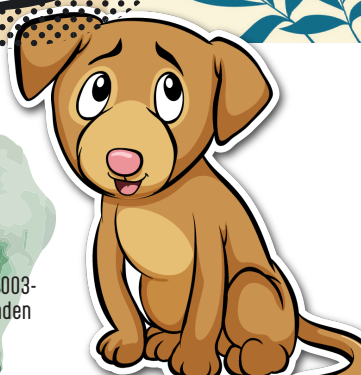
Speiseplan

06.07. - 10.07.26

FORUM
esswirtschaft



Zertifiziert durch DE-ÖKO-003 Öko-Kontrollstelle DE-BE-003-10061-V. Bei Fragen zu Allergenen und Nährwerten wenden Sie sich gerne an unsere Mitarbeiter.



Montag

1: Spirelli mit Paprika-
Letschogemüse 100 % Bio

Bio-Knabberrohkost



Dienstag

2: Vorsuppe: Bio-
Gemüsesuppe Bio-Penne mit
Basilikumpesto, dazu
geriebener Bio-Gouda,

Knabberrohkost;
Bio-Obst

Mittwoch

1: Sommergemüse-Eintopf mit
Kartoffel, Erbse & Kohlrabi, dazu
Vollkornbrot 100 % Bio

Bio-Knabberrohkost,
Gurkensalat mit Bio-Joghurtdressing



Donnerstag

2: Rahmspinat mit Kartoffel-
stampf 100 % Bio

Knabberrohkost,
Bio-Salat mit Bio-Joghurtdressing &
Sesam



Freitag

2: Bio-Farfalle in Tomaten-
Sahne-sauce mit Bio-Gouda

Knabberrohkost;
Götterspeise Kirsch (vegan)



Zwiebeln sind ein
Zaubermittel - als Zwie-
belsaft bei Husten oder
bei Wespenstichen.



leckerlogisch.

Speiseplan

13.07. - 17.07.26

FORUM
esswirtschaft



Zertifiziert durch DE-ÖKO-003 Öko-Kontrollstelle DE-BE-003-10061-V. Bei Fragen zu Allergenen und Nährwerten wenden Sie sich gerne an unsere Mitarbeiter.

Montag

2: Paprika in Rahmsauce,
dazu Kartoffeln 100 % Bio

Bio-Knabberrohkost;
Bio-Obst

Dienstag

1: Vorsuppe: Tomatensuppe
Süßer Haferflockenaufbau mit
Obst (Apfel, Banane, Beeren),
dazu Vanillesauce 100 % Bio

Knabberrohkost,
Salat, Apfel-Vinaigrette & Kürbiskernen



Mittwoch

Mottotag Viva Mexico

1: Chili con Carne (Rind) mit Bio-
Saure Sahne & Bio-Reis

2: Wraps zum Selberfüllen:
Weizentortilla, Bio-Tomatenreis,
Paprika, Salat, dazu Bio-Kräuter-
Dip und Bio-Gouda

Mais-Salat;
Bio-Obst



Donnerstag

1: Fischnuggets mit
Karotten-Kohlrabigemüse,
dazu Bio-Vollkornreis

2: Erbseneintopf mit Kartoffeln,
dazu Vollkornbrot 100 % Bio

Knabberrohkost



Freitag

1: Kartoffel-Brokkoli-Auflauf
100 % Bio

Bio-Knabberrohkost;
Bio-Vanillepudding



leckerlogisch.

Speiseplan

20.07. - 24.07.26

FORUM
esswirtschaft



Zertifiziert durch DE-ÖKO-003 Öko-Kontrollstelle DE-BE-003-10061-V. Bei Fragen zu Allergenen und Nährwerten wenden Sie sich gerne an unsere Mitarbeiter.



Montag

2: Buchstabennudel-Suppe
mit Gemüse 100 % Bio

Bio-Knabberrohkost



Dienstag

2: Bio-Kartoffeln mit
Apfel-Curry-Honig-Bio-
Quark, dazu Leinsaat

Gurkensalat mit Essig-Öl-Dressing



Mittwoch

2: Nudelaufguss mit Vollkorn-
penne, Mais und Käsesauce
100 % Bio



Bio-Knabberrohkost, Bio-Salat mit Bio-
Joghurtdressing & Sesam



Donnerstag

1: Bio-Kartoffeln mit Karotten
und brauner Sauce, dazu frische
Petersilie

Knabberrohkost;
Bio-Obst

Freitag

2: Linsenbolognese mit
Spaghetti, dazu Gouda 100 %
Bio

Bio-Knabberrohkost;
Bio-Äpfel



leckerlogisch.

Speiseplan

27.07. - 31.07.26

FORUM
esswirtschaft



Zertifiziert durch DE-ÖKO-003 Öko-Kontrollstelle DE-BE-003-
10061-V. Bei Fragen zu Allergenen und Nährwerten wenden
Sie sich gerne an unsere Mitarbeiter.