

Montag

1: Tomatensuppe mit Vollkornbrot
100 % Bio

2: Chili sin Carne mit Gemüse,
dazu saure Sahne & Vollkornreis
100 % Bio

Bio-Knabberrohkost;
Bio-Erdbeerjoghurt

Dienstag

1: Fischstäbchen mit
Bio-Kartoffeln, Gurkensalat mit
Bio-Joghurtdressing

2: Falafel mit Bio-Tzatziki &
Bio-Couscous

Knabberrohkost

Mittwoch

1: Blumenkohl-Karotten-
Kichererbsen-Curry, dazu Reis
100 % Bio

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

Bio-Knabberrohkost,
Salat mit Apfel-Vinaigrette & Kürbiskernen

Donnerstag

1: Bio-Wurstgulasch (Hähnchen)
mit Bio-Penne & Coleslaw-Salat

2: Buchstabennudelsuppe mit
Gemüse 100 % Bio

Bio-Salat mit Bio-Joghurtdressing
und Sesam, Gurkensalat

Freitag

1: Letscho-Paprikagemüse
mit Reis 100 % Bio

2: Bio-Makkaroni mit
Kürbissauce & Kürbiskernen,
dazu Bio-Gouda

Knabberrohkost



leckerlogisch.

Speiseplan

29.09. - 02.10.26

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: Gemüse-Tortellini mit Spinatsauce 100 % Bio

2: Bayrisch Kraut mit Gemüse-Käse-Bällchen (Mozzarella), dazu dunkle Sauce & Bio-Reis

Bio-Knabberrohkost

Dienstag

1: Karotten-Ingwer-Suppe; Milchreis mit Pflaumenkompott & Zimt-Zucker 100 % Bio

2: Ei mit Senfsauce, dazu grüne Bohnen & Bio-Kartoffelstampf

Knabberrohkost, Bio-Obst



Mittwoch

1: Lachs und Seelachs in Bio-Rahm mit Bio-Erbсен, dazu Bio-Vollkornreis

2: Linseneintopf mit Kartoffeln und Gemüse, dazu Vollkornbrot, 100 % Bio

Bio-Knabberrohkost; Bio-Beerenjoghurt

Mottotag -

Südtiroler Herbstfest

1: Südtiroler Spinatknödel mit Käsesauce, dazu gehobelter Krautsalat 100 % Bio

2: Kürbis-Gnocchi Südtiroler Art 100 % Bio

Bio-Knabberrohkost; Bio-Obst



Freitag

1: Rinderhack-Schmortopf mit Paprika und Kartoffeln 100 % Bio

2: Spirelli mit Tomatensauce, dazu geriebener Bergkäse 100 %

Bio-Salat mit Erdbeer-Vinaigrette und Bio-Sonnenblumenkernen

Eine Kaki sieht aus wie eine große, orangene Tomate. Der gesunde Fruchtzucker gibt mir schnell Energie zum Lernen und Spielen.



leckerlogisch.

Speiseplan

05.10. - 09.10.26

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: Paprika in Rahmsauce, dazu Kartoffeln 100 % Bio

2: Gyros (Soja) mit Tzatziki und Dinkelreis 100 % Bio

Bio-Knabberrohkost

Dienstag

1: Farfalle mit Erbsen und Käse-Sahnesauce 100 %

2: Spaghetti mit Linsenbolognese, dazu Gouda 100 % Bio

Karottensalat

Mittwoch

1: Fischstäbchen mit Bio-Kartoffeln, dazu Bio-Gurkensalat

2: Schupfnudeln mit Rahmspinat 100 % Bio

Bio-Knabberrohkost;
Bio-Obst

Donnerstag

1: Mit Bio-Gouda überbackener Nudelaufauf Bolognese (Bio-Rind) mit Bio-Tomatensauce



2: Ratatouille mit Vollkornreis 100 % Bio

Bio-Salat mit Bio-Joghurtdressing & Sesam;
Bio-Obst

Freitag

1: Bio-Kartoffelstampf mit Bio-Karotten, dazu braune Sauce

2: Gemüsepfanne süß-sauer (Karotte, Blumenkohl, Mais), dazu Bio-Eiernudeln

Bio-Knabberrohkost;
Bio-Erdbeerjoghurt

Knackig und süß
schmeckt mir Kohlrabi
nicht nur in meiner Brot-
dose, sondern ist auch als
Suppe oder Schnitzel.



leckerlogisch.

Speiseplan

12.10. - 16.10.26

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: Vollkornpasta
„Arrabiata“ (mild) 100 % Bio



Knabberrohkost;
Bio-Obst

Dienstag

1: Rührei mit Bio-Rahmspinat,
dazu Bio-Salzkartoffeln

Bio-Knabberrohkost

Mittwoch

1: Szegediner Gulasch (Soja)
mit Gemüse (Sauerkraut,
Paprika), dazu Bio-Kartoffeln

Krautsalat

Donnerstag

1: Grießbrei mit Apfelmark
Vorsuppe: Brokkoli-Cremesuppe
100 % Bio

Bio-Knabberrohkost;
Bio-Obst

Freitag

1: Blumenkohl-Kichererbsencurry,
dazu Reis 100 % Bio

Bio-Knabberrohkost;
Bio-Beerenjoghurt



leckerlogisch.

Speiseplan

19.10. - 23.10.26

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: Puten-Gulasch in brauner Sauce, dazu Bio-Karotten & Bio-Reis

2: Asiatische Chinakohlpfanne mit Karotte & Paprika, dazu Bio-Kurkumareis

Knabberrohkost

Dienstag

1: Karotten-Kicher erbsen-Curry (Bio-Karotte, Bio-Kicher erbsen), dazu Bio-Vollkornreis

Gurkensalat;
Bio-Obst

Mittwoch

1: Chili sin Carne, dazu Saure Sahne und Reis 100 % Bio

Salat mit Apfel-Vinaigrette und Kürbiskernen;
Bio-Johannisbeerjoghurt

Donnerstag

1: Lachsburger mit Tomate, Eisbergsalat & BURGERSAUCE, dazu gebackene Bio-Kartoffeln

2: Burger aus Quinoa, Erbse & Kürbis mit Tomate, Eisbergsalat & BURGERSAUCE, dazu gebackene Bio-Kartoffeln

Knabberrohkost;
Bio-Obst

Freitag

1: Käsespätzle, dazu Karottensalat 100 % Bio

Bio-Knabberrohkost



HAPPY HALLOWEEN



Ich liebe den milden Geschmack der Pastinake. Dieses Wurzelgemüse hat mehr Vitamin C als eine Karotte.



leckerlogisch.

Speiseplan

26.10. - 30.10.26

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.