

Montag

1: Pasta mit Wurstgulasch (Hähnchen) 100 % Bio

2: Gemüsegratin mit Bio-Gemüse, mit Bio-Gouda überbacken, dazu Bio-Kräuterdip 100 % Bio

Bio-Knabberrohkost; Bio-Obst



Dienstag

1: Lachs und Seelachs mit Erbsen in Bio-Rahm, dazu Bio-Reis

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

Knabberrohkost; Bio-Apfelmus



Mittwoch

1: Kartoffelsuppe mit Karotte und Vollkornbrot 100 % Bio

2: Bio-Vollkornspirelli, dazu Karottensauce und Bio-Gouda

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



Donnerstag

1: Kartoffelstampf mit Rahmspinat 100 % Bio

2: Tomatenreis mit Linsen-Hirse-Bällchen, dazu Maisgemüse & Kräuterjoghurt 100 % Bio

Bio-Knabberrohkost; Marmorkuchen



Freitag

1: Bio-Farfalle in Tomaten-Sahnesauce (Bio-Sahne), Bio-Gouda

2: Ei in Senfsauce, dazu Kaisergemüse und Bio-Kartoffeln

Gurkensalat mit Joghurtdressing (Bio-Joghurt); Bio-Erdbeerjoghurt



leckerlogisch.

Speiseplan

01.06. - 05.06.26

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-Ravioli mit Käse-Sahnesauce 100 % Bio

2: Kartoffeln mit Paprika in Rahmsauce 100 % Bio

Bio-Knabberrohkost;

Bio-Obst



Dienstag

1: Lachs in Senfsauce mit Erbsen, dazu Bio-Vollkornreis

2: Süßkartoffelsuppe mit Kokos & Curry, dazu Bio-Vollkornbrot

Krautsalat,
Schokoladen-Donut



Mittwoch

1: Klopse Königsberger Art (Rind) in milder Kapernsauce, dazu Bio-Kaisergemüse & Bio-Kartoffeln



2: Nudelaufbau mit Zucchini & Mais, dazu Schnittlauchdip 100 % Bio

Salat mit Apfel-Vinaigrette (Bio-Apfel) & Kürbiskernen; Bio-Obst



Donnerstag

1: Maiscremesuppe 100 % Bio

2: Kartoffelrösti mit Karottengemüse & Kräutersauce 100 % Bio

Knabberrohkost;
Bio-Rhabarberjoghurt



Freitag

1: Kartoffel-Brokkoli-Auflauf 100 % Bio

2: Bolognese-Paprika-Sauce (Soja) mit Reis & Kräuterjoghurt 100 % Bio

Bio-Knabberrohkost;
Kirsch-Götterspeise



leckerlogisch.

Speiseplan

08.06. - 12.06.26

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: Buchstabennudel-Suppe mit Gemüse 100 % Bio

2: Schupfnudel-Pfanne mit Tomaten, Linsen & Brokkoli 100 % Bio

Bio-Knabberrohkost; Bio-Obst



Dienstag

1: Vollkornpenne mit Hähnchen in Tomaten-Sahnesauce 100 % Bio



2: Bio-Vollkornreis mit Eierfrikassee mit Bio-Gemüse,

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



Mittwoch

1: Reis mit Letscho-Paprikagemüse 100 % Bio

2: Maultaschenauflauf mit Gemüsefüllung, mit Gouda überbacken 100 % Bio

Gurkensalat; Schokoladen-Muffin



Donnerstag

1: Käsespätzle mit Karottensalat 100 % Bio

2: Reis mit Blumenkohl-Kichererbsencurry 100 % Bio

Krautsalat; Bio-Obst



Freitag

1: Bio-Kartoffelstampf mit Fischnuggets, dazu Bio-Gurkensalat mit Joghurtdressing

2: Spaghetti mit Linsenbolognese, dazu Gouda 100 % Bio

Knabberrohkost; Bio-Beerenjoghurt



leckerlogisch.

Speiseplan

15.06. - 19.06.26

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: Erbseneintopf mit Kartoffel
100 % Bio

2: Spirelli mit Brokkoli-
Sahnesauce, dazu geriebener
Gouda 100 % Bio

Bio-Knabberrohkost;
Bio Pudding Vanille



Dienstag

MOTTOTAG: BELLA ITALIA

1: Bio-Spaghetti „Carbonara“ mit
Putenschinken-Sahnesauce,
dazu Ofen-Zucchini

2: Bio-Gnocchi mit Tomaten-
sauce mit Basilikum und Bio-
Frischkäse, dazu Bio-Gouda

Knabberrohkost, Bio-Obst



Mittwoch

1: Gebackener Seelachs mit
Bio-Dillsauce und Gemüse,
dazu Bio-Reis

2: Bio-Kartoffel-Reibekuchen mit
Bio-Kräuterquark & Karottensalat

Knabberrohkost;
Bio-Obst

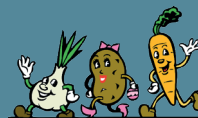


Donnerstag

1: Karotten-Eintopf mit Vollkorn-
brot 100 % Bio

2: Vegetarisches Frikassee (Soja)
mit Bio-Erbсен & Bio-Vollkornreis

Salat mit Apfel-Vinaigrette (Bio-Apfel)
und Kürbiskernen;
Marmorkuchen



Freitag

1: Gemüse-Bratlinge mit Bio-
Kaisergemüse & Bio-Spätzle,
dazu Bratensauce

2: Penne mit Tomatensauce,
dazu geriebener Gouda 100 % Bio

Cole Slaw; Bio-Apfelmus



Olivenöl wird aus Oliven
gewonnen. Es hilft dem
Körper bei der Aufnah-
me von Vitaminen.



leckerlogisch.

Speiseplan

22.06. - 26.06.26

FORUM
essWirtschaft



Zertifiziert durch DE-ÖKO-005 ÖKO-Kontrollstelle 1000003-10061-V. Bei Fragen zu Allergenen und Nährwerten wenden Sie sich gerne an unsere Mitarbeiter.