

Montag

1: Pasta mit Wurstgulasch
(Hähnchen) 100 % Bio

Bio-Knabberrohkost; Bio-Obst

Dienstag

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

Knabberrohkost; Bio-Apfelmus

Mittwoch

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



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



Donnerstag

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



Bio-Knabberrohkost;
Marmorkuchen



Freitag

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

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



Knoblauch ist super für
uns Sportler. Es stärkt
das Immunsystem und
beugt Erkältungen vor.

leckerlogisch.

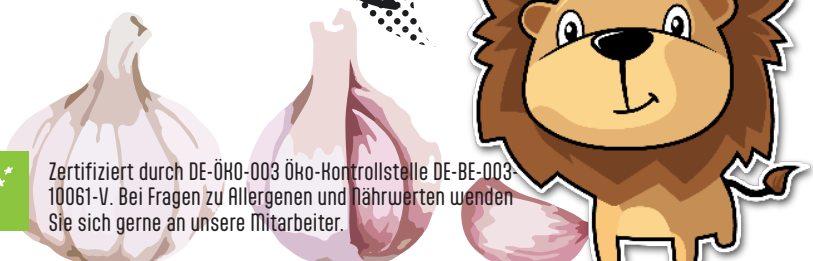
Speiseplan

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

Bio-Knabberrohkost;
Bio-Obst

Dienstag

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

Krautsalat,
Schokoladen-Donut



Mittwoch

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



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



Donnerstag

2: Kartoffelrösti mit Karotten-
gemüse & Kräutersauce
100 % Bio

Knabberrohkost;
Bio-Rhabarberjoghurt



Freitag

1: Kartoffel-Brokkoli-Auflauf
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

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

Bio-Knabberrohkost; Bio-Obst



Dienstag

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



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



Mittwoch

1: Reis mit Letscho-Paprikagemüse 100 % Bio

Gurkensalat; Schokoladen-Muffin

Donnerstag

1: Käsespätzle mit Karottensalat
100 % Bio

Krautsalat; Bio-Obst

Freitag

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

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

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

Bio-Knabberrohkost;
Bio Pudding Vanille

Mittwoch

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

Knabberrohkost;
Bio-Obst



Freitag

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

Cole Slaw; Bio-Apfelmus

Dienstag

MOTTOTAG: BELLA ITALIA

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

Knabberrohkost, Bio-Obst



Donnerstag

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

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



Olivenöl wird aus Oliven gewonnen. Es hilft dem Körper bei der Aufnahme von Vitaminen.



leckerlogisch.

Speiseplan

22.06. - 26.06.26

FORUM
esswirtschaft



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