

Mittwoch

1: Lachs in Senfsauce, dazu Bio-Erbesen & Bio-Vollkornspaghetti



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

Karottensalat,
Salat mit Apfel-Vinaigrette &
Bio-Kürbiskerne



Donnerstag

1: Bio-Hähnchenfleisch in Soja-Sesamsauce, dazu Bio-Karotten & Bio-Reis

2: Omelett mit Bio-Rahmspinat, dazu Bio-Kartoffeln

Knabberrohkost;
Bio-Beerenjoghurt



Freitag

1: Paprikabolognese (Soja) mit Reis, dazu Kräuterjoghurt
100 % Bio

2: Gemüse-Tortellini mit Käse-Sahnesauce 100 % Bio

Bio-Knabberrohkost;
Bio-Obst



leckerlogisch.

Speiseplan

31.08. - 04.09.26

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: Tomaten-Linsen-Pfanne
mit Brokkoli & Reis 100 % Bio

2: Kürbiscremesuppe
mit Baguette 100 % Bio

Bio-Knabberrohkost;
Bio-Vanillepudding



Dienstag

1: Fischnuggets mit Bio-Kartoffel-
stampf & Bio-Gurkensalat mit
Bio-Joghurtdressing

2: Kartoffeln mit Kräuterquark
100 % Bio

Bio-Knabberrohkost;
Bio-Obst



Mittwoch

1: Hühnersuppe mit Gemüse
und Vollkornnudeln 100 % Bio



2: Eierfrikassee mit Bio-Gemüse
& Bio-Vollkornreis

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



Donnerstag

1: Karotten-Kichererbsen-Curry
mit Reis 100 % Bio

2: Überbackener Blumenkohl
mit Gouda, dazu Kartoffel-
stampf 100 % Bio



Maissalat;
Bio-Obst



Freitag

1: Käsespätzle mit Karottensalat
100 % Bio

2: Linsenbolognese mit
Spaghetti, dazu geriebener
Gouda 100 % Bio

Bio-Knabberrohkost



leckerlogisch.

Speiseplan

07.09. - 11.09.26

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,
dazu Baguette 100 % Bio

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

Bio-Knabberrohkost;
Bio-Obst

Dienstag

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

2: Bio-Kartoffel-Reibekuchen
mit Bio-Kräuterquark,
dazu Karottensalat

Knabberrohkost



Mittwoch

Mottotag Oktoberfest

1: Geflügelleberkäse im
Bio-Brötchen, dazu Bio-Kartoffel-
salat, Krautsalat & süßer Senf



Menü 2: Bio-Kartoffelsuppe mit
Brezelcroutons



Knabberrohkost, Salat mit Apfel-Vinaigrette
& Kürbiskernen



Donnerstag

1: Vollkorn-Nudelaufbau mit
Tofu-Bolognese, mit Gouda
überbacken 100 % Bio



2: Vollkornreis mit Kaisergemüse
und Kräutersauce 100 % Bio

Gurkensalat mit Bio-Joghurt;
Bio-Obst



Freitag

1: Bio-Spätzle mit Champignon-
Rahmsauce

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

Knabberrohkost;
Bio-Erdbeerjoghurt



Rucola esse
ich am liebsten roh, damit
alle Vitamine erhalten bleiben.
Man kann super Pesto aus
ihm machen.

leckerlogisch.

Speiseplan

14.09. - 18.09.26

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: Bio-Spirelli mit Lachs
in Brokkolisauce

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

Bio-Knabberrohkost;
Bio-Obst



Dienstag

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

2: Ravioli-Auflauf mit Paprika und
Gemüsefüllung, mit Gouda über-
backen 100 % Bio

Bio-Knabberrohkost



Mittwoch

1: Spirelli-Nudelaufwurf mit
Gemüse und Kräutersauce, mit
Gouda überbacken 100 % Bio

2: Gemüsenuggets mit Bio-Karot-
ten-Kartoffelstampf, dazu Bio-
Kräutersauce

Knabberrohkost, Bio-Salat mit Bio-
Joghurtdressing und Sesam



Donnerstag

1: Karotten-Ingwer-Suppe, dazu
Vollkornbrot 100 % Bio

2: Vollkornreis mit Letscho-
Paprikagemüse 100 % Bio

Krautsalat;
Bio-Obst



Freitag

1: Bio-Spaghetti Bolognese
(Rind), dazu geriebener
Bio-Gouda

2: Vorsuppe: Erbsensuppe
mit Kartoffeln,
Grießbrei mit Apfelmark 100 % Bio

Knabberrohkost;
Bio-Apfeljoghurt



leckerlogisch.

Speiseplan

21.09. - 25.09.26

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.



Papaya ist wunderbar
süß und hat wenig Säure.
Das macht diese tropische
Frucht besonders magen-
freundlich.

