



Mittwoch

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



Karottensalat;
Rote Grütze mit Vanillesauce

Donnerstag

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

Knabberrohkost;
Kuchen & Gebäck



Freitag

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

Bio-Knabberrohkost;
Bio-Obst



Kürbis macht satt, ohne
schwer im Magen zu liegen und
man kann richtig viel damit
machen - Suppe, Ofen-
gemüse, Püree ...



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

Bio-Knabberrohkost; Mangojoghurt



Dienstag

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

Bio-Knabberrohkost;
Bio-Obst



Mittwoch

2: Eierfrikassee mit Bio-Gemüse
& Bio-Vollkornreis



Bio-Salat mit
Bio-Joghurtdressing & Sesam-,
Milchreis mit Zimtucker

Donnerstag

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



Maissalat;
Bio-Obst



Freitag

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

Bio-Knabberrohkost;
Bio-Obst



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

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

Knabberrohkost;
Grießbrei

Mittwoch

Mottotag Oktoberfest

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



Salat mit Apfel-Vinaigrette & Kürbiskernen;
Kuchen & Gebäck



Donnerstag

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

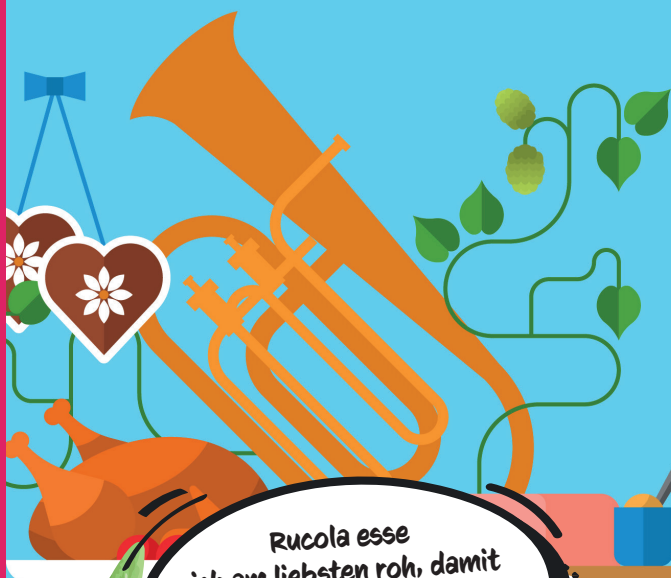


Gurkensalat mit Bio-Joghurt;
Bio-Obst

Freitag

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

Knabberrohkost;
Schokoladenpudding



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

Bio-Knabberrohkost;
Bio-Obst



Dienstag

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

Bio-Knabberrohkost;
Grießbrei



Mittwoch

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

Bio-Salat mit Bio-Joghurtdressing & Sesam;
Vanillepudding



Donnerstag

2: Vollkornreis mit Letscho-
Paprikagemüse 100 % Bio

Krautsalat;
Bio-Obst



Freitag

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

Knabberrohkost;
Kuchen & Gebäck



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



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.