

## Montag

1: Tomatensuppe mit Vollkornbrot  
100 % Bio

2: Chili sin Carne mit Gemüse,  
Schmand & Vollkornreis 100 % Bio

Bio-Knabberrohkost; Bio-Erdbeerjoghurt



## Dienstag

1: Fischstäbchen mit Gurkensalat,  
dazu Bio-Kartoffeln

2: Falafel mit Bio-Tzatziki &  
Bio-Dinkel

Knabberrohkost; Bio-Obst



## Mittwoch

1: Blumenkohlsuppe  
mit Kartoffeln 100 % Bio

2: Farfalle mit Erbsen und Käse-  
Soße 100 % Bio

Krautsalat; Bio-Obst



## Donnerstag

1: Maultaschenaufauf mit  
Gemüsefüllung, mit Gouda  
überbacken 100 % Bio

2: Vegetarischer Gulasch mit  
Paprika, Bio-Kartoffeln und Bio-  
Kräuterjoghurt

Salat mit Apfel-Vinaigrette & Kürbiskernen;  
Schokoaden-Donut



## Freitag

1: Hühnerfrikassee mit Erbsen  
und Reis 100 % Bio

2: Milchreis mit Zimt & Zucker;  
Karottensuppe 100 % Bio

Bio-Knabberrohkost, Bio-Obst



Die Gurke enthält  
mega viel Wasser und ist  
ein perfekter Snack für  
zwischen durch.

leckerlogisch.

Speiseplan  
13. - 17.04.26

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 Karottensoße und geriebenem Bio-Gouda

2: Gemüsegratin mit Bio-Gemüse, Bio-Gouda und Kräuterdip

Bio-Knabberrohkost, Bio-Obst



# Dienstag

1: Lachs & Seelachs mit Erbsen in Bio-Rahm, dazu Bio-Vollkornreis

2: Bio-Vollkornpenne mit Basilikumpesto & Bio-Gouda; Gemüsesuppe

Gurkensalat mit Bio-Joghurt; Marmorkuchen



# Mittwoch

## MOTTOTAG: VOM BAUERNHOF

1: Bauerntopf mit Rinderhack, Bio-Kartoffeln, Gemüse & Bio-Sauerrahm



Menü 2: Kartoffeln mit Kräuterquark und Leinöl 100 % Bio

Bio-Salat mit Joghurtdressing und Sesam; Bio-Erdbeeryoghurt



# Donnerstag

1: Süßkartoffelsuppe mit Kokos, dazu Bio-Baguette

2: Vegetarisches Frikassee mit Bio-Erbsen & Bio-Reis

Knabberrohkost; Bio-Obst



# Freitag

1: Ei mit Senfsoße, dazu Kaisergemüse und Bio-Kartoffeln

2: Bio-Farfalle in Tomaten-Sahne-Soße, dazu Bio-Gouda

Knabberrohkost, Bio-Apfelmus



## leckerlogisch.

Speiseplan  
20. - 24.04.26

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.



Gekocht sind Tomaten besonders wertvoll. Ein Superfood - am besten mit etwas Olivenöl kombinieren,



# Montag

1: Gemüse-Ravioli mit Käse-Soße  
100 % Bio

2: Paprika in Rahmsoße mit Kartoffeln 100 % Bio

Bio-Knabberrohkost;  
Bio-Erdbeerjoghurt



# Dienstag

1: Lachsfrikadelle mit Bio-Kartoffel-Karottensalat



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

Krautsalat, Bio-Obst



# Mittwoch



1: Bio-Vollkornpenne mit Bio-Wurstgulasch (Hähnchen)  
100 % Bio

2: Sojahack in Paprikasoße, dazu Vollkornreis und Kräuterjoghurt  
100 % Bio

Salat mit Apfel-Vinaigrette & Kürbiskernen;  
Bio-Rhabarberjoghurt



# Donnerstag

1: Kartoffel-Brokkoli-Auflauf,  
100 % Bio

2: Tomatensuppe mit Gemüse-einlage

Bio-Knabberrohkost; Bio-Obst



# Freitag

Heute ist ein Feiertag.



93% Wasser und viele Vitamine und Mineralstoffe liefert die Zucchini. Das ist ein Zaubergemüse!



leckerlogisch.

Speiseplan  
27.04. - 01.05.26

FORUM  
esswirtschaft



Zertifiziert durch DE-ÖKO-003 Öko-Kontrollstelle DE-BE-008-10061-V. Bei Fragen zu Allergenen und Nährwerten wenden Sie sich gerne an unsere Mitarbeiter.