

Speiseplan Oktober 2026 BIOLOGISCH

Donnerstag den 01.10.

Menü 1:

Butter Chicken mit Basmatireis

Gurke ganz

Menü 2:

PASTA - Vegetarische Bolognese (Sonnenblumenkerne, Karotte, Sellerie)
mit Nudeln und Reibekäse

Dessert

Obst der Saison

Freitag den 02.10.

Menü 1:

Vegetarisches Frikassee mit vegetarischen Chunks (Sojaprotein),
dazu Leipziger Allerlei und Vollkornreis

Menü 2:

Seelachs gebraten mit Remouladensauce,
dazu Kartoffelsalat 2, 4, 9

Montag den 05.10.

Menü 1:

Eieromelette mit Rahmspinat, dazu Salzkartoffeln 3, 5

Menü 2:

Hähnchenfrikadelle mit Rahmgemüse und Bio-Reis

Dessert

Marmorkuchen 8

Dienstag den 06.10.

Menü 1:

Vegetarisches Gulasch (Erbсенprotein) mit Bio-Penne

Menü 2:

Hähnchenbrustfilet natur mit heller Rahmsauce,
dazu Eierknöpfe

Salat mit Honig-Vinaigrette 3

Dessert

Obst der Saison

Mittwoch den 07.10.

Menü 1:

Hackbällchen (Rind) mit Brokkoli-Käsesauce, dazu Bio-Spirelli
Gurkensalat Essig-Öl-Dressing 3

Menü 2:

Falaffel Bio-Couscous und Bio-Gemüse, dazu Joghurt-Dip

Donnerstag den 08.10.

Menü 1:

Nudelsuppe mit Gemüse;
Kaiserschmarrn mit Apfelmus 3

Menü 2:

Kebab (Hähnchen) mit Tzatziki, Krautsalat und Fladenbrot 2, 3

Dessert

Obst der Saison

Freitag den 09.10.

Menü 1:

PASTA - Überbackene Cannellotti mit Spinat-Ricotta-Füllung
in vegetarischer Bolognese und Bechamelsauce 3
Salat mit Himbeer-Dressing

Menü 2:

Paniertes Seelachsfilet mit Limonendip, dazu Salzkartoffeln 5
Salat mit Himbeer-Dressing

Montag den 12.10.

Menü 1:

Hähnchencurry (Kokos, Ananas, Paprika) mit Bio-Basmatireis

Menü 2:

PASTA - Gemüsetortelloni dazu Tomatensauce, Reibekäse
Paprika ganz

Dessert

Vanillepudding

Dienstag den 13.10.

Menü 1:

Hausgemachtes Kartoffelpüree mit Möhrenrahmgemüse (100%Bio) 3
Gurkensalat Essig-Öl-Dressing 3

Menü 2:

Hähnchenknusperschnitzel mit Paprikasauce, dazu Bio-Spirelli 3
Gurkensalat Essig-Öl-Dressing 3

Dessert

Obst der Saison

Mittwoch den 14.10.

Menü 1:

PASTA - Gnocchi mit Käsesauce, dazu Reibekäse
Salat mit Himbeer-Dressing

Menü 2:

Fischstäbchen mit Kartoffelpüree und Remoulade 1, 3, 5, 9

Donnerstag den 15.10.

Menü 1:

PASTA - Penne mit Tomatensauce, dazu geriebener Käse
Salat mit Himbeer-Dressing

Menü 2:

Rindergeschnetzeltes (Champignons) mit Semmelknödel 8

Dessert

Obst der Saison

Freitag den 16.10.

Menü 1:

Würstchengulasch (Geflügel) in Tomatensauce
mit Bio-Parboiled Reis 8

Menü 2:

Vegetarischer Burger mit einem Brötchen,
Gemüsefrikadelle (Karotten, Sellerie, Poree), Tomaten, Salat,
Gewürzgurken und Burgersauce, dazu Kartoffelecken 1, 2, 3, 5, 8, 9

Montag den 19.10.

Menü 1:

Winterliches Ratatouille mit Bio-Reis

Menü 2:

PASTA - Makkaroni-Bolognese-Auflauf (Rind)
mit Tomatensauce und Käse überbacken
Karotte ganz

Dessert

Griechischer Joghurt mit Honig

Dienstag den 20.10.

Menü 1:

Apfel-Quark-Auflauf

Menü 2:

PASTA - Bio-Spaghetti mit Carbonarasauce von der Pute,
dazu Grana Padano 2, 3

Dessert

Obst der Saison

Mittwoch den 21.10.

Menü 1:

Bio-Vollkornreis mit Lachs-Ragout, dazu Erbsengemüse
Karotten-Apfelsalat 3

Menü 2:

Allgäuer Käsespätzle mit Salat

Donnerstag den 22.10.

Menü 1:

Türkische Linsensuppe mit Fladenbrot
Salat mit Joghurtdressing 3

Menü 2:

Eine Geflügelbratwurst mit Bratensauce,
dazu grüne Bohnen und Kartoffelpüree 1, 3, 5

Dessert

Obst der Saison

Freitag den 23.10.

Menü 1:

Bulgur mit Gemüseglasch (Karotten, Brokkoli, Blumenkohl, Tomate) (100 % Bio)

Menü 2:

Pizza Geflügelsalami (Pute) 1, 2, 3
Salat mit Himbeer-Dressing

Montag den 26.10.

Menü 1:

Schupfnudeln mit Rahmspinat und Eieromelette 2

Menü 2:

Hühnersuppe mit Gemüse (Sellerie, Karotte, Lauch) mit Bauernbrot

Dessert

Schokomuffin 8

Dienstag den 27.10.

Menü 1:

Kartoffeltaschen mit Frischkäsefüllung,
dazu Rosenkohl in Kräuterrahmsauce 3

Menü 2:

Hackbraten (Pute) mit Bratensauce, dazu Kartoffelpüree 1, 3, 5
Paprika ganz

Dessert

Obst der Saison

Mittwoch den 28.10.

Menü 1:

Vegetarisches Curry (Paprika, Ananas und Soja Schnitzel),
dazu Basmatireis

Menü 2:

Fünf Fischnuggets vom Seehecht mit Remouladensauce,
dazu Kartoffelsalat und Knabbergurke 2, 4, 8, 9

Donnerstag den 29.10.

Menü 1:

Tomatencremesuppe
Germknödel mit Pflaumenfüllung,
dazu Mohn-Zucker und Vanillesauce

Menü 2:

Rindergulasch mit Spätzle 8
Karottensalat cremig

Dessert

Obst der Saison

Freitag den 30.10.

Menü 1:

Bio-Kartoffelsuppe mit Geflügelwiener in Scheiben, dazu Semmel 2, 3, 8

Menü 2:

Gemüse-Lasagne
Salat mit Himbeer-Dressing