1. Speiseplan vom 07.-11.12.2026

Bitte geben Sie ein von Ihnen ausgefülltes Exemplar dem Fahrer wieder mit, vielen Dank!
Für Änderungen bei der Bestellung benutzen Sie bitte **Tel.: 030 47376194 (AB)** oder **Fax: 030 47376308**!

Bestellung für: Küche

Portionsanzahl: _____ davon Allergie: _____ Vegetarisch: _____ Vollkorn: _____

	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag
Essen 1	Paprika Philadelphiasuppe VT OZ L, SEL	Vollkorngrießbrei VT L, GW	Kartoffel-Möhren-Eintopf VG OZ SEL	Rigatone (Hell) mit Tomatensahnesoße VT OZ L, GW	Selleriecremesuppe VT OZ L, SEL
Einlage 1	Weizen-Backerbsen GW	Feine Johannisbeer-Sauce	Fleischklößchen* E, GW	geriebener Käse L	Baguettbrötchen GD, GW
Essen 2	Spirelli (Hell) mit Brokkoli-Sahnesoße VT OZ L, MU, GW	Hausgemachte Bouletten* mit Erbsen & Kartoffeln OZ E, MU, GW	Tunesisches Linsengemüse mit Risotto VT OZ L, SEL	Bratei mit Rahmspinat und Kartoffelbrei VT OZ L, E	Seelachsfilet* Honig-Senf mit Apfelsenfsoße & VK Reis OS OZ L, MU, F, GD, GW
Essen 2 vegan	Asiatische Chinakohlpfanne mit Kurkumareis VG OZ S	Vegane Bouletten mit Erbsengemüse & Kartoffeln VG OZ S	Kichererbsen-Möhren-Curry VG OZ	Gemüse-Eintopf mit Polentacroutons VG OZ S	Gebratenes Gemüse à la Buddha VG OZ S, SEL
Dessert 1	Obst der Saison	Knabberrohkost	Obst der Saison	Knabberrohkost	Obst der Saison
Dessert 2	Knabberrohkost mit Dip VT OZ L	Vanillekipferl VT L, E, GW, SM	Russischer Salat Olivie OZ E	Orangen-Sahne-Creme VT L	Frischer Salat mit Honig-Senf Dressing VT OZ MU
Brot	Kartoffelbrot GR, GW	Weizenvollkornbrot GR, GW	Kirschkuchen mit Streuseln L, E, GW	Französisches Zwiebelbrot GR, GW	Vollkornbrot mit Sonnenb.Kernen GD, GR, GW

Eventuelle Änderungen ergeben sich, wenn Gemüse, Obstsorten oder andere Zutaten im Bio-Handel nicht zu erhalten sind. Für jedes Fleischgericht bieten wir auch eine vegetarische Variante an.
Für unsere Gerichte verwenden wir nur Bio-Produkte außer Fisch und Fleisch. *** Das Fleisch stammt aus artgerechter Tierhaltung, Fisch aus nachhaltiger Zucht.**

Allergenkennzeichnung lt. EU Verordnung Nr. 1169/20011: Gluten namentlich GW=Weizen, GR=Roggen, GG=Gerste, GH=Hafer, GD=Dinkel; K=Krebstiere; E=Ei; F=Fisch; N=Erdnüsse; S=Soja; L=Milch/Laktose; Schalenfrüchte namentlich SM=Mandel, SH=Haselnüsse, SW=Walnüsse; SEL=Sellerie; MU=Senf; SE=Sesam; SO=Schwefeldioxid und Sulphite; LU=Lupinen; W=Weichtiere.

Kennzeichnung Eignung für Ernährungsform VG=vegan/vegetarisch/o. Schwein; VT=vegetarisch/o. Schwein; OS=ohne Schwein; OZ=ohne Zuckerzusatz.

Alle Essen für Allergiker werden speziell zubereitet und mit Aufklebern versehen.

DE-ÖKO-070 Kontollstelle

2. Speiseplan vom 14.-18.12.2026

Bitte geben Sie ein von Ihnen ausgefülltes Exemplar dem Fahrer wieder mit, vielen Dank!
Für Änderungen bei der Bestellung benutzen Sie bitte **Tel.: 030 47376194 (AB)** oder **Fax: 030 47376308**!

Bestellung für: Küche

Portionsanzahl: _____ davon Allergie: _____ Vegetarisch: _____ Vollkorn: _____

	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag
Essen 1	Winter-Eintopf VG OZ	Arabischer Milchreis mit Zimt-Kokosraspeln und Nüssen VT L, SH, SM	Süßkartoffel-Suppe VT OZ L, SEL	Eintopf nach Wikinger Art* OZ	Kartoffelragout mit buntem Gemüse VT OZ L
Einlage 1	Gebr. Kasslerwürfel* oder Räuchertofu S	Aprikosen-Apfelmus	geröstete Kürbiskerne	Fladenbrot SE, GD, GW	
Essen 2	Schleifchennudeln mit Käsesahnesoße VT OZ L, GW	Schmorbraten* mit Apfelrotkohl und Kartoffeln OZ MU	Brokkoli-Blumenkohl in heller Soße & Couscous VT OZ L, GW	Gabelspaghetti mit Florentiner Soße VT OZ L, GW	Fischnuggets * (Kabeljau) ,Paprikasoße & Risotto OS OZ L, F, GW
Essen 2 vegan	Vegane Bratlinge mit gedünstete Möhren & Kürbiskernen VG OZ	Gebratene Tofuscheiben mit Apfelrotkohl & Kartoffeln VG OZ S	Vollkornnudeln mit Arrabiatasoße VG OZ GW	veganes Frikassee mit Risotto VG OZ S	Wirsingkohlkartoffel-Auflauf VG OZ S
Dessert 1	Obst der Saison	Knabberrohkost	Obst der Saison	Knabberrohkost	Obst der Saison
Dessert 2	Knabberrohkost mit Dip VT OZ L	Weihnachtplätzchen VT L, E, GW	Omas Krautsalat VG	Mandelpudding mit Schokosoße VT L, SM	Bunter Winter Salat VG OZ
Brot	Zauberbrot L, E, GH, SW	Möhrenbrot GD, GR	Kasseler Brot GR, GW	Ulmer Lebkuchenbrot L, E, GW	Vollkornmischbrot mit Sesam SE, GD, GR, GW

Eventuelle Änderungen ergeben sich, wenn Gemüse, Obstsorten oder andere Zutaten im Bio-Handel nicht zu erhalten sind. Für jedes Fleischgericht bieten wir auch eine vegetarische Variante an.
Für unsere Gerichte verwenden wir nur Bio-Produkte außer Fisch und Fleisch. *** Das Fleisch stammt aus artgerechter Tierhaltung, Fisch aus nachhaltiger Zucht.**

Allergenkennzeichnung lt. EU Verordnung Nr. 1169/20011: Gluten namentlich GW=Weizen, GR=Roggen, GG=Gerste, GH=Hafer, GD=Dinkel; K=Krebstiere; E=Ei; F=Fisch; N=Erdnüsse; S=Soja; L=Milch/Laktose; Schalenfrüchte namentlich SM=Mandel, SH=Haselnüsse, SW=Walnüsse; SEL=Sellerie; MU=Senf; SE=Sesam; SO=Schwefeldioxid und Sulphite; LU=Lupinen; W=Weichtiere.

Kennzeichnung Eignung für Ernährungsform VG=vegan/vegetarisch/o. Schwein; VT=vegetarisch/o. Schwein; OS=ohne Schwein; OZ=ohne Zuckerzusatz.

Alle Essen für Allergiker werden speziell zubereitet und mit Aufklebern versehen.

DE-ÖKO-070 Kontollstelle

3. Speiseplan vom 21.-25.12.2026

Bitte geben Sie ein von Ihnen ausgefülltes Exemplar dem Fahrer wieder mit, vielen Dank!
Für Änderungen bei der Bestellung benutzen Sie bitte **Tel.: 030 47376194 (AB)** oder **Fax: 030 47376308**!

Bestellung für: Küche

Portionsanzahl: _____ davon Allergie: _____ Vegetarisch: _____ Vollkorn: _____

	Montag	Dienstag	Mittwoch Weihnachtsferien	Donnerstag Weihnachtsferien	Freitag Weihnachtsferien 1.Weihnachtstag
Essen 1	Gemüse-Nudel-Eintopf VG OZ SEL, GW	Hefeklöße mit Vanillesauce VT L, E, GW	kein Essen	kein Essen	
Einlage 1	Fleischklößchen* E, GW	Pflaumensoße warm			
Essen 2	Polenta Käseschnitte, Erbsenpüree & Kartoffeln VT OZ L	Hackfleischbolognese* mit Makkaroni und Reibekäse OZ L, GW			VG OZ
Essen 2 vegan	Süßkartoffel-Linsentopf mit Couscous VG OZ GD, GW, SW	Vegane Bolognese mit Nudeln (VK) VG OZ S, GW			
Dessert 1	Obst der Saison	Knabberrohkost			
Dessert 2	Knabberrohkost mit Dip VT OZ L	Apfel-Möhrensalat VG OZ			
Brot	Kartoffelbrot GR, GW	Nußkuchen L, E, GD, GW, SH, SW			

Eventuelle Änderungen ergeben sich, wenn Gemüse, Obstsorten oder andere Zutaten im Bio-Handel nicht zu erhalten sind. Für jedes Fleischgericht bieten wir auch eine vegetarische Variante an.
Für unsere Gerichte verwenden wir nur Bio-Produkte außer Fisch und Fleisch. *** Das Fleisch stammt aus artgerechter Tierhaltung, Fisch aus nachhaltiger Zucht.**

Allergenkennzeichnung lt. EU Verordnung Nr. 1169/20011: Gluten namentlich GW=Weizen, GR=Roggen, GG=Gerste, GH=Hafer, GD=Dinkel; K=Krebstiere; E=Ei; F=Fisch; N=Erdnüsse; S=Soja; L=Milch/Laktose; Schalenfrüchte namentlich SM=Mandel, SH=Haselnüsse, SW=Walnüsse; SEL=Sellerie; MU=Senf; SE=Sesam; SO=Schwefeldioxid und Sulphite; LU=Lupinen; W=Weichtiere.

Kennzeichnung Eignung für Ernährungsform VG=vegan/vegetarisch/o. Schwein; VT=vegetarisch/o. Schwein; OS=ohne Schwein; OZ=ohne Zuckerzusatz.

Alle Essen für Allergiker werden speziell zubereitet und mit Aufklebern versehen.

DE-ÖKO-070 Kontollstelle

4. Speiseplan vom 28.12.2026-01.01.2027

Bio Catering ProAgora für Kitas und Schulen

Bitte geben Sie ein von Ihnen ausgefülltes Exemplar dem Fahrer wieder mit, vielen Dank!
Für Änderungen bei der Bestellung benutzen Sie bitte **Tel.: 030 47376194 (AB)** oder **Fax: 030 47376308**!

Bestellung für: Küche

Portionsanzahl: _____ davon Allergie: _____ Vegetarisch: _____ Vollkorn: _____

	Montag Weihnachtsferien	Dienstag Weihnachtsferien	Mittwoch Weihnachtsferien	Donnerstag Weihnachtsferien	Freitag Weihnachtsferien
Essen 1	kein Essen	kein Essen	kein Essen	kein Essen	kein Essen
Einlage 1					
Essen 2					
Essen 2 vegan					
Dessert 1					
Dessert 2					
Brot					

Eventuelle Änderungen ergeben sich, wenn Gemüse, Obstsorten oder andere Zutaten im Bio-Handel nicht zu erhalten sind. Für jedes Fleischgericht bieten wir auch eine vegetarische Variante an.
Für unsere Gerichte verwenden wir nur Bio-Produkte außer Fisch und Fleisch. * **Das Fleisch stammt aus artgerechter Tierhaltung, Fisch aus nachhaltiger Zucht.**

Allergenkennzeichnung lt. EU Verordnung Nr. 1169/20011: Gluten namentlich GW=Weizen, GR=Roggen, GG=Gerste, GH=Hafer, GD=Dinkel; K=Krebstiere; E=Ei; F=Fisch; N=Erdnüsse; S=Soja; L=Milch/Laktose; Schalenfrüchte namentlich SM=Mandel, SH=Haselnüsse, SW=Walnüsse; SEL=Sellerie; MU=Senf; SE=Sesam; SO=Schwefeldioxid und Sulphite; LU=Lupinen; W=Weichtiere.

Kennzeichnung Eignung für Ernährungsform VG=vegan/vegetarisch/o. Schwein; VT=vegetarisch/o. Schwein; OS=ohne Schwein; OZ=ohne Zuckerzusatz.

Alle Essen für Allergiker werden speziell zubereitet und mit Aufklebern versehen.

BIO nach EU-Öko-Verordnung

DE-ÖKO-070 Kontollstelle

5. Speiseplan vom 04.-08.01.2027

Bitte geben Sie ein von Ihnen ausgefülltes Exemplar dem Fahrer wieder mit, vielen Dank!
Für Änderungen bei der Bestellung benutzen Sie bitte **Tel.: 030 47376194 (AB)** oder **Fax: 030 47376308**!

Bestellung für: Küche

Portionsanzahl: _____ davon Allergie: _____ Vegetarisch: _____ Vollkorn: _____

	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag
Essen 1	Indische Linsensuppe VG OZ SEL	Milchreis mit Zimt und Zucker VT L	Leipziger Allerlei mit Kartoffeln VT OZ L	Kartoffelcremesuppe wie von Oma VT OZ L, SEL	Kichererbsen-Eintopf (Püriert) VG OZ
Einlage 1		Apfelmus	Bratei (Einlage) E	1/2 Wiener* oder Tofuwiener S	Tofuwürfel S, GW
Essen 2	Kohlrabigemüse in Sahnesoße mit Kartoffeln VT OZ L	Allerbeste Oma-Nudeln (T.Soße, Fleischwurst, Sahne) OZ L, GW	Grüne Bohnen-Gemüse mit Bulgur VT OZ L, SEL, GW	Ravioli mit Kräutersahnesoße VT OZ L, E, GW	Seelachs-Brezelpan., Feigensenfsoße & Stampfkar. OS OZ L, MU, F, GD, GW
Essen 2 vegan	Veganes Ragout mit Risotto VG OZ S	Tomatensoße mit Tofu & VK Spaghetti VG OZ S, GW	Kartoffel-Meerrettich-Suppe & Gemüseklößchen VG OZ	Gemüsecurry mit Buchweizen VG OZ	Blumenkohl mit Kokosrisotto VG OZ
Dessert 1	Obst der Saison	Knabberrohkost	Obst der Saison	Knabberrohkost	Obst der Saison
Dessert 2	Knabberrohkost mit Dip VT OZ L	Apfelvollkorntaler VT E, GD, GW	Marinierter Salat VG OZ	Zitronenquark VT L, S	Weißkrautsalat mit Möhren & Salatdressing VG OZ
Brot	Kartoffelbrot GR, GW	Weizenvollkornbrot GR, GW	Ruchmehl-Brot GW	Beerenblechkuchen L, E, GW	Roggenbrot GD, GR, GW

Eventuelle Änderungen ergeben sich, wenn Gemüse, Obstsorten oder andere Zutaten im Bio-Handel nicht zu erhalten sind. Für jedes Fleischgericht bieten wir auch eine vegetarische Variante an.
Für unsere Gerichte verwenden wir nur Bio-Produkte außer Fisch und Fleisch. * **Das Fleisch stammt aus artgerechter Tierhaltung, Fisch aus nachhaltiger Zucht.**

Allergenkennzeichnung lt. EU Verordnung Nr. 1169/20011: Gluten namentlich GW=Weizen, GR=Roggen, GG=Gerste, GH=Hafer, GD=Dinkel; K=Krebstiere; E=Ei; F=Fisch; N=Erdnüsse; S=Soja; L=Milch/Laktose; Schalenfrüchte namentlich SM=Mandel, SH=Haselnüsse, SW=Walnüsse; SEL=Sellerie; MU=Senf; SE=Sesam; SO=Schwefeldioxid und Sulphite; LU=Lupinen; W=Weichtiere.

Kennzeichnung Eignung für Ernährungsform VG=vegan/vegetarisch/o. Schwein; VT=vegetarisch/o. Schwein; OS=ohne Schwein; OZ=ohne Zuckerzusatz.

Alle Essen für Allergiker werden speziell zubereitet und mit Aufklebern versehen.

DE-ÖKO-070 Kontollstelle

1. Speiseplan vom 11.-15.01.2027

Bitte geben Sie ein von Ihnen ausgefülltes Exemplar dem Fahrer wieder mit, vielen Dank!
Für Änderungen bei der Bestellung benutzen Sie bitte **Tel.: 030 47376194 (AB)** oder **Fax: 030 47376308**!

Bestellung für: Küche

Portionsanzahl: _____ davon Allergie: _____ Vegetarisch: _____ Vollkorn: _____

	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag
Essen 1	Gemüseeintopf mit Reis & frischen Kräutern VG OZ SEL	Polenta VT L	Penne (VK) mit Tomaten-Basilikumsoße VG GW	Möhren-Orangencreme-Suppe VT L	Käse-Lauch-Suppe VT OZ L, SEL
Einlage 1		Heidelbeersauce	geriebener Käse L	Quarkbrötchen L, E, GD	Gebratenes Hackfleisch*
Essen 2	Gabelspaghetti mit Gemüsebolognese & Käse VT OZ L, GW	Bratwurst* mit Apfelsauerkraut und Kartoffeln	Blumenkohlröschen in Soße nach Holländischer Art & Couscousrisotto VT OZ L, GW	Haferkäsebratlinge mit Möhrengemüse & Kattoffelbrei VT OZ L, SEL, GH	Bunte Fusilli mit Lachs-Sahnesoße OS OZ L, F, GW
Essen 2 vegan	Möhren-Kartoffel-Sesampfanne mit Sojadip VG OZ S, SE	Vegane Bratwurst mit Apfelsauerkraut & Kartoffeln VG S	Spinat -Mais-Lasagne VG OZ S, GW	Rote Linsen-Curry mit Süßkartoffeln VG OZ	Mit Bulgur gefüllte Paprika und Kartoffeln VG OZ S, GD, GW
Dessert 1	Obst der Saison	Knabberrohkost	Obst der Saison	Knabberrohkost	Obst der Saison
Dessert 2	Knabberrohkost mit Dip VT OZ L	Obstsalat VG OZ	Orangen-Eisbergsalat VT OZ L	Schokopudding mit Vanillesoße VT L	Rotebete-Salat VG OZ
Brot	Kartoffelbrot GR, GW	Vollkornmischbrot GD, GR, GW	Käsekuchen vom Blech L, E, GD, GW	Mediterranes Brot GR, GW	Vollkornbrot mit Sonnenb.Kernen GD, GR, GW

Eventuelle Änderungen ergeben sich, wenn Gemüse, Obstsorten oder andere Zutaten im Bio-Handel nicht zu erhalten sind. Für jedes Fleischgericht bieten wir auch eine vegetarische Variante an.
Für unsere Gerichte verwenden wir nur Bio-Produkte außer Fisch und Fleisch. *** Das Fleisch stammt aus artgerechter Tierhaltung, Fisch aus nachhaltiger Zucht.**

Allergenkennzeichnung lt. EU Verordnung Nr. 1169/20011: Gluten namentlich GW=Weizen, GR=Roggen, GG=Gerste, GH=Hafer, GD=Dinkel; K=Krebstiere; E=Ei; F=Fisch; N=Erdnüsse; S=Soja; L=Milch/Laktose; Schalenfrüchte namentlich SM=Mandel, SH=Haselnüsse, SW=Walnüsse; SEL=Sellerie; MU=Senf; SE=Sesam; SO=Schwefeldioxid und Sulphite; LU=Lupinen; W=Weichtiere.

Kennzeichnung Eignung für Ernährungsform VG=vegan/vegetarisch/o. Schwein; VT=vegetarisch/o. Schwein; OS=ohne Schwein; OZ=ohne Zuckerzusatz.

Alle Essen für Allergiker werden speziell zubereitet und mit Aufklebern versehen.

DE-ÖKO-070 Kontollstelle