

Primary & Secondary

Montag, 02.02.2025

SALAT
Salatbar, Rohkost, Toppings, Dressing
A/C/H/I/J
in Toppings und Dressing

PFLANZENPOWER

PRIMARY: Pastastation mit verschiedenen Soßen und Pesto.
SECONDARY: Pastastation mit verschiedenen Soßen und Toppings

Nudelstation: A/C/G/02/03/08

BUNTE VIELFALT

Hähnchenbrust Teriyaki mit Brokkoli dazu Basmatireis

F/K/01/02

PURE FREIHEIT "Allergene"

Blumenkohl Kartoffeln a la Creme mit Grill Gemüse

G/03

DESSERT

Stückobst

Dienstag, 03.02.2026

SALAT
Salatbar, Rohkost, Toppings, Dressing
A/C/H/I/J
in Toppings und Dressing

PFLANZENPOWER

Kaiserschmarrn mit Apfelmus

A/C/G/03

BUNTE VIELFALT

Ungarische Rindergulaschsuppe mit Bäckerschrippe (auch glutenfrei)

A

PURE FREIHEIT "Allergene"

Reis-Pfanne mit Kichererbsen, Zucchini und veganem Joghurt

F/03

DESSERT

Milchreis mit Zimt und Zucker

G

Mittwoch, 04.02.2026

SALAT
Salatbar, Rohkost, Toppings, Dressing
A/C/H/I/J
in Toppings und Dressing

PFLANZENPOWER

PRIMARY: Pastastation mit verschiedenen Soßen und Pesto.
SECONDARY: Pastastation mit verschiedenen Soßen und Toppings

Nudelstation: A/C/G/02/03/08

BUNTE VIELFALT

Backfisch vom Kabeljau mit Remoulade und Röstkartoffeln

A/C/D/G/J/01/03/11

PURE FREIHEIT "Allergene"

Indisches Kartoffelcurry mit Fladenbrot (alt.: glutenfreies Brötchen)

A/K/03

DESSERT

Rote Grütze mit Vanillesoße

G/01/03

Donnerstag, 05.02.2026

SALAT
Salatbar, Rohkost, Toppings, Dressing
A/C/H/I/J
in Toppings und Dressing

PFLANZENPOWER

Gekochte Bio-Eier mit Rahmspinat und Salzkartoffeln

C/G/01

BUNTE VIELFALT

Geflügelfrikassee und Spätzle

A/C/G/01/03

PURE FREIHEIT "Allergene"

Mac and Cheese

A/C/G/J/01

DESSERT

Obstsalat

03

Freitag, 06.02.2026

SALAT
Salatbar, Rohkost, Toppings, Dressing
A/C/H/I/J
in Toppings und Dressing

PFLANZENPOWER

PRIMARY: Pastastation mit verschiedenen Soßen und Pesto.
SECONDARY: Pastastation mit verschiedenen Soßen und Toppings

Nudelstation: A/C/G/02/03/08

BUNTE VIELFALT

Pizza mit Putensalami und Mozzarella

A/G/02/03

PURE FREIHEIT "Allergene"

Pizza Mozzarella (Margherita) - auch gluten- und laktosefrei

A/G

DESSERT

Straciatellapudding

G/01

Zusatzstoffe:	01	mit Farbstoff	02	mit Konservierungsstoff	03	mit Antioxidationsmittel	04	mit Geschmacksverstärker	05	geschwefelt
	06	geschwärzt	07	mit Phosphat	08	mit Milcheiweiß	09	koffeinhaltig	10	chininhaltig
	11	mit Süßungsmittel	12	gewachst	13	gentechnisch verändert				
Allergene:	a	Glutenhaltiges Getreide	b	Krebstiere	c	Eier	d	Fische	e	Erdnüsse
	f	Soja	g	Milch	h	Schalenfrüchte	i	Sellerie	j	Senf
	k	Sesamsamen	l	Schwefeldioxid und Sulphite	m	Lupinen	n	Weichtiere		

Primary & Secondary

Montag, 09.02.2026

SALAT
Salatbar, Rohkost,Toppings, Dressing
A/C/H/I/J
in Toppings und Dressing

PFLANZENPOWER

PRIMARY: Pastastation mit
verschiedenen Soßen und Pesto.
SECONDARY: Pastastation mit
verschiedenen Soßen und Toppings

Nudelstation: A/C/G/02/03/08

BUNTE VIELFALT

Fruchtiges Putenbrustcurry mit
Basmatireis

G/01

PURE FREIHEIT "Allergene"

Thai-Gemüsewok mit rotem Curry und
Langkornreis

F/I/02/03

DESSERT

Stückobst

Dienstag, 10.02.2026

SALAT
Salatbar, Rohkost,Toppings, Dressing
A/C/H/I/J
in Toppings und Dressing

PFLANZENPOWER

Ofenkartoffel mit Kräuterrahm (vegan)
und gegrilltem Gemüse

F/03

BUNTE VIELFALT

Mexikanisches Rindfleisch-
Bohnenragout mit Langkornreis

03

PURE FREIHEIT "Allergene"

Blumenkohlcurry mit Pardinalinsen und
Fladenbrot

A/K/03

DESSERT

Apfelcrumble

A/01/03

Mittwoch, 11.02.2026

SALAT
Salatbar, Rohkost,Toppings, Dressing
A/C/H/I/J
in Toppings und Dressing

PFLANZENPOWER

PRIMARY: Pastastation mit
verschiedenen Soßen und Pesto.
SECONDARY: Pastastation mit
verschiedenen Soßen und Toppings

Nudelstation: A/C/G/02/03/08

BUNTE VIELFALT

Süßkartoffel-Rinderhackfleisch-Auflauf
mit Feta

G

PURE FREIHEIT "Allergene"

Couscous Orientalisch mit Minz-Joghurt-
Sauce

A/G/03

DESSERT

Salted Caramel-Joghurt

G

Donnerstag, 12.02.2026

SALAT
Salatbar, Rohkost,Toppings, Dressing
A/C/H/I/J
in Toppings und Dressing

PFLANZENPOWER

Käsespätzle mit Röstzwiebeln

A/C/G

BUNTE VIELFALT

Gyrosteller von der Hähnchenbrust mit
Langkornreis

03

PURE FREIHEIT "Allergene"

Pangasius mit Zitronensoße, Brokkoli
und Salzkartoffeln

D/01

DESSERT

Obstsalat

03

Freitag, 13.02.2026

SALAT
Salatbar, Rohkost,Toppings, Dressing
A/C/H/I/J
in Toppings und Dressing

PFLANZENPOWER

PRIMARY: Pastastation mit
verschiedenen Soßen und Pesto.
SECONDARY: Pastastation mit
verschiedenen Soßen und Toppings

Nudelstation: A/C/G/02/03/08

BUNTE VIELFALT

Pulled Chickenburger mit Wedges

A/C/I/01/11

PURE FREIHEIT "Allergene"

Vegi Burger mit Wedges

A/I/03

DESSERT

Schokoladenpudding

G

Zusatzstoffe:

01 mit Farbstoff
06 geschwärzt
11 mit Süßungsmittel

02 mit Konservierungsstoff
07 mit Phosphat
12 gewachst

03 mit Antioxidationsmittel
08 mit Milcheiweiß
13 gentechnisch verändert

04 mit Geschmacksverstärker
09 koffeinhaltig

05 geschwefelt
10 chininhaltig

Allergene:

a Glutenhaltiges Getreide
f Soja
k Sesamsamen
b Krebstiere
g Milch
l Schwefeldioxid und Sulphite

c Eier
h Schalenfrüchte
m Lupinen

d Fische
i Sellerie
n Weichtiere

e Erdnüsse
j Senf



Primary & Secondary

Montag, 16.02.2026	Dienstag, 17.02.2026	Mittwoch, 18.02.2026 <div>  </div> Ferien	Donnerstag, 19.02.2026	Freitag, 20.02.2026
---------------------------	-----------------------------	--	-------------------------------	----------------------------

Zusatzstoffe: 01 06 11	mit Farbstoff geschwärzt mit Süßungsmittel	02 07 12	mit Konservierungsstoff mit Phosphat gewachst	03 08 13	mit Antioxidationsmittel mit Milcheiweiß gentechnisch verändert	04 09	mit Geschmacksverstärker koffeinhaltig	05 10	geschwefelt chininhaltig
Allergene: a f k	Glutenhaltiges Getreide Soja Sesamsamen	b g l	Krebstiere Milch Schwefeldioxid und Sulphite	c h m	Eier Schalenfrüchte Lupinen	d i n	Fische Sellerie Weichtiere	e j	Erdnüsse Senf

Primary & Secondary

Montag, 23.02.2026

SALAT
Salatbar, Rohkost, Toppings, Dressing
A/C/H/I/J
in Toppings und Dressing

PFLANZENPOWER

PRIMARY: Pastastation mit verschiedenen Soßen und Pesto.
SECONDARY: Pastastation mit verschiedenen Soßen und Toppings
Nudelstation: A/C/G/02/03/08

BUNTE VIELFALT

Bulviu apkepas su kopustais ir mesa -
Litauischer Kartoffelaufguss mit Kohl und
Rinderhackfleisch

C/G/03

PURE FREIHEIT "Allergene"

Chili Sin Carne mit Langkornreis und
veganem Joghurt

F/03

DESSERT

Stückobst

Dienstag, 24.02.2026

SALAT
Salatbar, Rohkost, Toppings, Dressing
A/C/H/I/J
in Toppings und Dressing

PFLANZENPOWER

Germknödel mit Pflaumenmus,
Vanillesoße und Mohn-Zucker

A/G/01

BUNTE VIELFALT

Estnischer Strömlingsalat (Hering) mit
Salzkartoffeln

C/D/G/J/01/02/11

PURE FREIHEIT "Allergene"

Ebly-Pfanne mit Kürbis, Brokkoli und
Feta (vegan)

A

DESSERT

Straciatellajoghurt

G

Mittwoch, 25.02.2026

SALAT
Salatbar, Rohkost, Toppings, Dressing
A/C/H/I/J
in Toppings und Dressing

PFLANZENPOWER

PRIMARY: Pastastation mit verschiedenen Soßen und Pesto.
SECONDARY: Pastastation mit verschiedenen Soßen und Toppings
Nudelstation: A/C/G/02/03/08

BUNTE VIELFALT

Gebratener Reis mit Hähnchenbrust, Ei
und Gemüse

C/F/K/02/03/12

PURE FREIHEIT "Allergene"

Gemüselasagne - gluten - und laktosefrei

C/F/01/03

DESSERT

Schokoladen-Milchreis

G

Donnerstag, 26.02.2026

SALAT
Salatbar, Rohkost, Toppings, Dressing
A/C/H/I/J
in Toppings und Dressing

PFLANZENPOWER

Kürbis-Kartoffel-Gulasch (vegetarisch)
mit Baguette

A/G/I/J/L/03

BUNTE VIELFALT

Karibische Reispfanne mit Putenbrust

PURE FREIHEIT "Allergene"

Überbackener Hirtenkäse mit Tomate,
Oliven, Paprika und roten Zwiebeln dazu
Peperonatasalsa

G/L/01/03/06

DESSERT

Obstsalat

03

Freitag, 27.02.2026

SALAT
Salatbar, Rohkost, Toppings, Dressing
A/C/H/I/J
in Toppings und Dressing

PFLANZENPOWER

PRIMARY: Pastastation mit verschiedenen Soßen und Pesto.
SECONDARY: Pastastation mit verschiedenen Soßen und Toppings
Nudelstation: A/C/G/02/03/08

BUNTE VIELFALT

Seelachs Nuggets mit Wedges und
Remoulade

A/C/D/J/01/11

PURE FREIHEIT "Allergene"

Canna Masala mit Basmatireis

DESSERT

Pfirisichcrumble

A/01

Zusatzstoffe:	01	mit Farbstoff	02	mit Konservierungsstoff
	06	geschwärzt	07	mit Phosphat
	11	mit Süßungsmittel	12	gewachst
Allergene:	a	Glutenhaltiges Getreide	b	Krebstiere
	f	Soja	g	Milch
	k	Sesamkörner	l	Schwefeldioxid und Sulphite

03	mit Antioxidationsmittel
08	mit Milcheiweiß
13	gentechnisch verändert

c	Eier
h	Schalenfrüchte
m	Lupinen

04	mit Geschmacksverstärker
09	koffeinhaltig
d	Fische
i	Sellerie
n	Weichtiere

05	geschwefelt
10	chininhaltig
e	Erdnüsse
j	Senf