





















Bestellschein

	Menü A	Menü B	Menü vegetarisch	Salat (nur für Schulen)
mi 01.07.	Erbseintopf (mit Wursteilage, Kartoffelwürfel) dazu Weißkraut-Rohkost	*Geflügelrikadelle mit Soße, Möhrengemüse und Kartoffeln dazu Weißkraut-Rohkost	Zucchini-Möhren-Puffer mit Kräutersoße und BIO-Reis dazu Weißkraut-Rohkost	„Amerikanischer Salat“ (Eisbergsalat, Mais, Paprika, Kidney-Bohnen, Tomate, Gurke, Ei dazu Hähnchen und Americandressing) dazu Vollkornbrot
do 02.07.	Kartoffelsuppe (Karotten, Porree) mit Geflügelwienerei	*Nudeln mit Tomatensoße mit Würstwürfeln	Vorsuppe Reissuppe Quarkkeulchen mit Apfelmos	„Mexikanischer Salat“ (Blattsalat, Mais, Paprika, Kidney-Bohnen und Joghurt-Kräuterdressing) mit Vitaminbrod
fr 03.07.	Blumenkohlentopf mit Kartoffelstückchen dazu hausgem. Joghurtspeise	Chili Sin Carne (mit Paprika, Mais, Kidney-Bohnen, Zwiebeln) mit Reis dazu hausgem. Joghurtspeise	*Ei-Patty mit Rahmspinat und Kartoffeln dazu hausgem. Joghurtspeise	Salat „Sarandana“ (Gem. Salat mit Frischkäse, Tomate, Paprika, Gurke, Radieschen, Croutons und Americandressing) dazu Weizenbrot
mo 06.07.	 *Hühnerfrikassee dazu Kartoffeln	*Hühnerfrikassee dazu Kartoffeln	Bunte Nudeln mit Käse-Sahne-Soße	Salat „Venezia“ (Blattsalat, Karotten, Paprika, Pertezwiebeln, Hähnchenbruststreifen dazu Americandressing) mit Weizenbrot
di 07.07.	 Wir wünschen allen Kindern einen schönen Sommer!	*Farfalle mit Tomaten-Kräuter-Sahnesoße dazu Obst	Rote-Bete-Medallions mit Petersiliensöße und Vollkornreis dazu Obst	*Chesalat (mit Blattsalat, Käse, Tomate, Gurke, Paprika, Mais, Schinken und Fenchdressing) dazu Vollkornbrötchen
mi 08.07.	 *Römerbraten (vom Schwein) mit Soße dazu Kohlrabi-Karottengemüse und Kartoffeln dazu Rotkohl-Rohkost	*Römerbraten (vom Schwein) mit Soße dazu Kohlrabi-Karottengemüse und Kartoffeln dazu Rotkohl-Rohkost	Veg. Frühlingröllchen (Weißkraut, Porree, Karotten) mit Sojasöße und Kurkumareis dazu Rotkohl-Rohkost	Salat „Feinschmecker“ (Eisbergsalat, Gurke, Mais, Kidney-Bohnen & Ei mit Jogh-Kräuterdressing) dazu Weizenbrötchen
do 09.07.	 Ragout vom Schweinefleisch (mit Karotten, Erbsen) dazu Kartoffeln	Ragout vom Schweinefleisch (mit Karotten, Erbsen) dazu Kartoffeln	*Nudelsuppe (Vorsuppe) Kartoffelpuffer BIO-Apfelmark	Salat „Tropica“ (Blattsalat, Ananas, Kiwi, Mandarinen, Apfel und Joghurt) dazu Vollkornbrot
fr 10.07.	 Pizzasuppe (Hackfleisch, Paprika, Romate, Zwiebeln, Champignon und Käse) hausgem. Quarkspeise	Pizzasuppe (Hackfleisch, Paprika, Romate, Zwiebeln, Champignon und Käse) hausgem. Quarkspeise	*Ei-Patty mit Kartoffeln und Gurkensalat dazu hausgem. Quarkspeise	Bunter Obststeller mit Soße mit Vanillegeschmack
mo 13.07.	 *Gabelspaghetti mit Sauce Bolognese (Zwiebeln, Tomatenwürfel)	*Gabelspaghetti mit Sauce Bolognese (Zwiebeln, Tomatenwürfel)	Gemüse-Vollkornreis-Pfanne (Paprika, Porree, Zucchini) mit leichter Kräutersoße	*Chopskasalat (Eisberg, Radicchio, Paprika, Tomate, Gurke, Balkankäse Balsamico) dazu Weizenbrötchen
di 14.07.	 *Kartoffelpüree mit Linsenbolognese dazu Obst	*Kartoffelpüree mit Linsenbolognese dazu Obst	Reisvorsuppe Griebbrei mit Mandarinenkompott, Obst	Salat „Gärtner“ (Feldsalat, Radicchio, Eisberg, Gurke, Tomate, Karottenstreifen, Sonnenblumenkerne, Kräuterdressing) und eine Scheibe Roggenbrot
mi 15.07.	 *Fischli (aus Seefisch) mit Dillsoße dazu Vollkornreis und Weißkraut-Rohkost	*Fischli (aus Seefisch) mit Dillsoße dazu Vollkornreis und Weißkraut-Rohkost	Tortellini mit veg. Füllung und Käserahmsöße dazu Weißkraut-Rohkost	Salat „Sarandana“ (Gem. Salat mit Frischkäse, Tomate, Paprika, Gurke, Radieschen, Croutons und Americandressing) dazu Vollkornbrot
do 16.07.	 Bayr. Leberkäse mit Soße dazu Mischgemüse (Karotten, Erbsen) und Kartoffeln	Bayr. Leberkäse mit Soße dazu Mischgemüse (Karotten, Erbsen) und Kartoffeln	*Vegetarischer Möhreintopf mit Kartoffelstückchen und Petersilie	*Diplomatensalat (Eisberg, Tomate, Gurke, Kochschinken, Ei, Champignons, Käse, Joghurt, Dressing) dazu Weizenbrötchen
fr 17.07.	 Putengulasch mit Pilzen dazu Gemüseris und Milchdessert	Putengulasch mit Pilzen dazu Gemüseris und Milchdessert	*veg. Schnitzel mit BIO - Mischgemüse und Soße dazu Kartoffelpüree Milchdessert	Salat „Südsee“ (Eisbergsalat, Ananas, Kiwi, Mandarinen, Kokosraspeln und Joghurt, Dressing) dazu Weizenbrot

	Menü A	Menü B	Menü vegetarisch	Salat (nur für Schulen)
mo 20.07.	 SOMMER	*Hörnchennudeln dazu Tomatensoße mit Geflügeljagdwurstwürfel	Blumenkohl in Sauce Hollandaise mit Kartoffeln	Chinesischer Salat (gem Salat mit Sojakeimen, Chicken-Nuggets und Fenchdressing) mit Weizenbrötchen
di 21.07.	 Sommerferien	*Ei-Patty mit Rahmspinat und Kartoffeln dazu Obst	Gemüse-Vollkornnudelpfanne (mit Erbsen, Bohnen und Karotten) mit Pikanter Soße dazu Obst	Salat „Florenz“ (Tomate, Mozzarella, Basilikum und Balsamicodressing) dazu Roggenbrot
mi 22.07.	 Sommerferien	*Kartoffelsuppe (Porree, Karotte) mit Geflügelwienerei dazu Rotkraut-Rohkost	Milchnudeln in Soße mit Vanillegeschmack	*Chopskasalat (Eisberg, Radicchio, Paprika, Tomate, Gurke, Balkankäse Balsamico) dazu Weizenbrot
do 23.07.	 Sommerferien	Hähnchenschkel (Kite: Hähnchenschnitzel) mit Soße dazu Apfelrotkohl und Kartoffeln	*Gemüsebällchen (Karotten, Mais, Erbsen) in Sahnesoße dazu BIO-Reis	*Mexikanischer Salat (Blattsalat, Mais, Paprika, Kidney-Bohnen und Joghurt-Kräuterdressing) dazu Vollkornbrot
fr 24.07.	 Sommerferien	*Seelachs im Backteig mit Butter-Zitronensoße und Kartoffelpüree dazu hausgem. Quarkspeise	Pizza „Vegetaria“ mit Champignons, Paprika und Mais überbacken hausgem. Quarkspeise	Bunter Obststeller dazu Soße mit Vanillegeschmack und Zwieback
mo 27.07.	 SOMMER	*Buntes Eierfrikassee (mit Möhren, Erbsen) dazu Kartoffeln	Bunte Nudeln mit fruchtiger Tomaten-Mozzarella-Soße	Salat „Florenz“ (Tomate, Mozzarella Basilikum und Balsamicodressing) mit Vollkornbrot
di 28.07.	 Sommerferien	Erbseintopf mit Kartoffelstückchen und Geflügelwienerei dazu Obst	*Balkan-Nudelpfanne (Paprika, Mais, Kidney Bohnen, Karotten, Erbsen) und pikanter Tomatensoße dazu Obst	*Chesalat (mit Blattsalat, Käse, Tomate, Gurke, Paprika, Mais, Kochschinken und Fenchdressing) dazu Weizenbrötchen
mi 29.07.	 Sommerferien	*Hähnchengockelchen mit Soße und Mischgemüse dazu Kartoffeln und Weißkraut-Rohkost	Gemüsevorsuppe Milchreis mit Zucker- und Zimtmischung dazu Pfirsichkompott	Salat „Südsee“ (Eisbergsalat, Ananas, Kiwi, Mandarinen, Kokosraspeln und Joghurt, Dressing) dazu Weizenbrötchen
do 30.07.	 Sommerferien	Schweinegulasch „Ungarische Art“ mit Makkaroni	*Gemüsefrikadelle (mit Möhren, Erbsen, Mais) dazu Tomatensoße und Kartoffelpüree mit BIO-Knoblauch	Salat „Venezia“ (Eisberg, Rucicola, Tomaten, Gurke, Hirtenkäse, Crouton's, Balsamicodressing) mit Roggenbrot
fr 31.07.	 Sommerferien	Schweineschnitzel „Wiener Art“ mit Soße dazu junge Erbsen „natur“ und Petersilienkartoffeln dazu Milchdessert	*Brokkoli-Knusper-Nuggets mit Kräutersoße und Kartoffelpüree dazu Milchdessert	*Portugiesischer Salat (Salat mit Thunfisch, Tomate, Paprika, Zwiebeln und Fenchdressing) mit Vollkornbrot



Bitte beachten Sie die Schließzeiten der Einrichtungen bezüglich der Ruhezeiten in den Ferien.

Aktuelle Ferientermine

Sachsen-Anhalt	06.07. – 14.08.26
Sachsen	06.07. – 14.08.26
Thüringen	06.07. – 14.08.26


01.07. – 03.07.2026				
KW 27	A	B	Veg. Sal.	Kalt
Mo	—	—	—	—
Di	—	—	—	—
Mi	—	—	—	—
Do	—	—	—	—
Fr	—	—	—	—
06.07. – 10.07.2026				
KW 28	A	B	Veg. Sal.	Kalt
Mo	—	—	—	—
Di	—	—	—	—
Mi	—	—	—	—
Do	—	—	—	—
Fr	—	—	—	—
13.07. – 17.07.2026				
KW 29	A	B	Veg. Sal.	Kalt
Mo	—	—	—	—
Di	—	—	—	—
Mi	—	—	—	—
Do	—	—	—	—
Fr	—	—	—	—
20.07. – 24.07.2026				
KW 30	A	B	Veg. Sal.	Kalt
Mo	—	—	—	—
Di	—	—	—	—
Mi	—	—	—	—
Do	—	—	—	—
Fr	—	—	—	—
27.07. – 31.07.2026				
KW 31	A	B	Veg. Sal.	Kalt
Mo	—	—	—	—
Di	—	—	—	—
Mi	—	—	—	—
Do	—	—	—	—
Fr	—	—	—	—

X Abgabetermin bitte bis: 05.06.2026
Unterschrift:

Name: _____
Vorname: _____
Klasse: _____
Einrichtung / Hort: _____
KD.-Nr.: _____

Unser Beitrag zu einer gesunden Ernährung

Mit einem schmackhaften, qualitativ hochwertigen Essen möchten wir mit der Schul- und Kinderbetreuung unseren Beitrag zur Förderung der geistigen und körperlichen Entwicklung der Schüler und Kinder leisten. Wir haben unsere Zulieferer verpflichtet, bei der Lebensmittelherstellung weitestgehend auf die Verwendung von deklarationspflichtigen Zusatzstoffen zu verzichten. Deklarationspflichtige Zusatzstoffe, die gemäß Zusatzstoff-Zulassungsverordnung noch in unseren Menüs gekennzeichnet sind, haben eine technologische Wirkung im Lebensmittel und wurden herstellungsbedingt zugefügt. Durch unsere Speiseplanung und Speiserherstellung tragen wir zu einer ernährungsphysiologisch ausgewogenen Ernährung bei. Dazu leistet das tägliche Mittagessen einen wesentlichen Beitrag.

Wir haben auf unseren Speiseplänen eine Menüauswahl mit dem Symbol  gekennzeichnet, die den Empfehlungen für eine optimale Mittagsversorgung Ihres Kindes entspricht.

Wir wünschen Ihren Kindern einen Guten Appetit.

- Zu- und Abbestellungen sind am Vortag bis 14:00 Uhr möglich. Außerdem haben Sie die Möglichkeit, E-Mail, Fax und unseren Anrufbeantworter außerhalb unserer Geschäftszeiten zu nutzen. Bitte hinterlassen Sie dabei: Kundennummer, Name des Kindes, Einrichtung und Zeitraum.
- Bei Überweisung bitte immer Kunden- und Rechnungsnummer angeben.
- Stützung für die Essenversorgung der Kinder können nur gewährt werden, wenn Sie uns einen Gutschein vom Jobcenter oder Sozialamt vorlegen.
- Reklamationen sind nur am Liefertag möglich.
- Bitte senden Sie den ausgefüllten Bestellschein bis zum angegebenen Termin an uns zurück.
- Allen unseren Verträgen liegen unsere Allgemeinen Geschäfts-, Liefer- und Zahlungsbedingungen zugrunde. Diese können Sie sowohl im Internet auf unserer Homepage aufrufen, als auch an unserem Geschäftssitz einsehen.

* Vorschlag Krippenmenüs

Informationen zu Allergenen

Wir weisen darauf hin, dass während des komplexen Warenflusses der Lebensmittelherstellung (Ernte, Transport, Lagerung, Produktion, Verpackung) die Möglichkeit einer Kreuzkontamination und Produktübertragung generell nicht ausgeschlossen werden kann. Es ist uns daher nicht möglich, in der regulären Speiseversorgung eine Garantie über die vollständige Abwesenheit von möglichen Allergenen zu geben.

Das Produkt kann folgende Allergene enthalten:

I glutenhaltiges Getreide oder Hybridstämme davon sowie daraus hergestellte Erzeugnisse, Ia Weizen, Ib Roggen, Ic Gerste, Id Hafer, Ie Dinkel, If Kamut, II Krebstiere und daraus gewonnene Erzeugnisse, III Eier und daraus gewonnene Erzeugnisse, IV Fisch und daraus gewonnene Erzeugnisse, V Erdnüsse und daraus gewonnene Erzeugnisse, VI Sojabohnen und daraus gewonnene Erzeugnisse, VII Milch und daraus gewonnene Erzeugnisse (einschließlich Laktose), VIII Schalenfrüchte und daraus gewonnene Erzeugnisse, VIIIa Mandeln, VIIIb Haselnüsse, VIIIc Walnüsse, VIId Chachewalnüsse, VIIIf Pekannüsse, VIIIf Paranüsse, VIIIf Pistazien, VIIIf Macadamia- oder Queenslandnüsse, VIIIf Pinienkerne, IX Sellerie und daraus gewonnene Erzeugnisse, X Senf und daraus gewonnene Erzeugnisse, XI Sesamsamen und daraus gewonnene Erzeugnisse, XII Schwefeldioxid und Sulfite in einer Konzentration von mehr als 10 mg/kg oder 10 mg/l, XIII Lupinen und daraus gewonnene Erzeugnisse, XIV Weichtiere und daraus gewonnene Erzeugnisse

Informationen zur Verwendung von Zusatzstoffen

Wir verwenden keine kennzeichnungspflichtigen Zusatzstoffe. Lebensmittel, in denen vom Hersteller (Lieferanten) Zusatzstoffe enthalten sind, wie z.B. Nitritpökelsalz in Schinkenprodukten oder Kasseler, werden entsprechend der Zusatzstoffverordnung deutlich und direkt an dem entsprechenden Produkt ausgewiesen.

Kennzeichnung Zusatzstoffe:






1) mit Konservierungsstoff 2) mit Farbstoff 3) mit Antioxidationsmittel 4) mit Nitritpökelsalz und Nitrat 5) mit Phosphat 6) mit Geschmacksverstärker 7) geschwefelt 8) mit Nitrat 9) mit einer Zuckerart & Süßungsmittel(n) 10) geschwärzt 11) gewachst 12) koffeinhaltig 13) chininhaltig 14) mit Milcheiweiß (bei Fleischerzeugnissen) 15) enthält eine Phenylalaninquelle (theoretisch nur relevant für Personen mit PKU-Erkrankung und bei Verwendung des Süßstoffes Aspartam) 16) alkoholhaltig 17) kann bei übermäßigem Verzehr abführend wirken 18) flüssig gewürzt
** Wildfang






Es werden keine gentechnisch veränderten Lebensmittel verwendet.













Kinder Menüplan








KW 27	01.07. – 03.07.2026	
Mo		
Di		
Mi	Hackfleischspieß mit Kartoffelsalat und Garnitur ^(Ia,III,VI,LS,1)	
Do	2 Boulettes mit Paprika-Curry-Ketchup und Essig-/Öl-Kartoffelsalat, Garnitur ^(Ia,II,LS,SR,9)	
Fr	Sülze mit Zwiebeln in Essig-Öl dazu Brötchen und Garnitur ^(Ia,II,LS,1)	

KW 30	20.07. – 24.07.2026	
Mo	Wiener Würstchen mit Essig-/Öl-Kartoffelsalat ^(VII,IX,SR,3,3,1)	
Di	Grießspeise dazu Beerengrütze ^(Ia,II,III,IV,VI)	
Mi	Baguettebrötchen mit gegrillt. Putensteak, Curry-Ketchup, Tomaten und Gurken ^(Ia,1,9)	
Do	Geflügelsalat mit Mandarinen dazu Butter u. Brötchen & Garn. ^(II,VI,IX,XX)	
Fr	Schnitzel auf Kartoffelsalat und Garnitur ^(Ia,II,III,VI,LS,3,2,1,9)	

KW 28	06.07. – 10.07.2026	
Mo	Hähnchenschnitzel mit Essig-/Öl-Kartoffelsalat und Garnitur ^(Ia,II,III,VI,LS,IX,XX)	
Di	Frikadelle dazu Kartoffelsalat (mit Joghurt) und Garnitur ^(Ia,II,VI,IX,XX,1)	
Mi	Geflügelsalat mit Mandarinen dazu Butter u. Brötchen & Garn. ^(II,VI,IX,XX)	
Do	Gebratenes Schnitzel mit Nudelsalat und Garnitur ^(Ia,II,VI,IX,XX,1)	
Fr	Baguettebrötchen mit gegrillt. Putensteak, Curry-Ketchup, Tomaten und Gurken ^(Ia,1,9)	

KW 31	27.07. – 31.07.2026	
Mo	Chicken Nuggets mit Sweet-Chili-Sauce, Curry-Reis-Salat und Garnitur ^(Ia,II,III,VI,IX,XX,3,2,1,9)	
Di	Wiener Würstchen mit Kartoffelsalat und Garnitur ^(VII,IX,SR,3,3,1)	
Mi	2 Kasslerscheiben auf Essig-/Öl-Kartoffelsalat und Garnitur ^(3,3,1)	
Do	gebackene Hähnchenbrust mit Zitronenecke dazu Nudelsalat ^(Ia,II,III,IV,VI,IX,XX,1)	
Fr	Hackfleischspieß mit Kartoffelsalat und Garnitur ^(Ia,II,III,VI,LS,1)	

KW 29	13.07. – 17.07.2026	
Mo	2 Kasslerscheiben auf Essig-/Öl-Kartoffelsalat und Garnitur ^(3,3,1)	
Di	Schnitzelbrötchen mit Gurke, Tomate, Salat, Röstzwiebeln, Ketchup und Senf ^(Ia,IX,LS,9)	
Mi	Chicken Nuggets mit süß-sauer Soße dazu Curry-Reis-Salat und Garnitur ^(Ia,II,VI,IX,XX,3,2,1,9)	
Do	Gebratenes Schnitzel auf Essig-/Öl-Kartoffelsalat und Garnitur ^(Ia,LS)	
Fr	Brathering mit Zwiebeln dazu Brot und Garnitur ^(Ia,II,III,VI,IX,XX,1,9) Weizenbrot ^(Ia,II)	

So erkennen Sie unsere BIO-Kennzeichnung:
Wo BIO drauf steht, ist auch BIO drin!
Mit der BIO-Komponente, die mit dem BIO gekennzeichnet ist, stellen wir sicher, dass durch @ DE-ÖKO geprüft wurde.

Nährwertangaben pro 100 g / ml:
EG - Energiegehalt, F - Fette, GF - Gesättigte Fette, KH - Kohlenhydrate, Z - Zucker, EW - Eiweiß, SZ - Salz
Marktbedingte Änderungen vorbehalten.



Zertifiziert durch