

Speisekarte vom

25.05.2026 bis 31.05.2026

Grundschule

Tag	Menü 1	Menü 2
Montag		
Dienstag		
Mittwoch	Bio Orientalische Linsensuppe <sup>i</sup> Bio Brötchen <sup>a1,a5</sup> Bio Tropical Quark <sup>g</sup>	
Donnerstag	MSC Fischstäbchen <sup>a1,d</sup> Bio Kartoffelgratin <sup>g</sup> Bio Gurkensalat <sup>j</sup> Bio Obst	Bio Blumenkohl Falafelbällchen <sup>k</sup> Bio Kartoffelgratin <sup>g</sup> Bio Gurkensalat <sup>j</sup> Bio Obst
Freitag	Bio Grillgemüse- Lasagne <sup>a1,g</sup> Bio Vanille Pudding <sup>g</sup>	

Legende der deklarationspflichtigen Allergene und Zusatzstoffe:

a Gluten; a1 Weizen; a2 Roggen; a3 Gerste; a4 Hafer; a5 Dinkel; b Krebstiere und daraus gewonnene Erzeugnisse; c Eier und Eierzeugnisse; d Fisch und Fischerzeugnisse; e Erdnüsse und Erdnusserzeugnisse; f Soja und Sojaerzeugnisse; g Milch und Milcherzeugnisse; h Schalenfrüchte und daraus gewonnene Erzeugnisse; h1 Mandeln; h2 Haselnuss; h3 Walnuss; h4 Kaschunuss; h5 Pecanuss; h6 Paranuss; h7 Pistazie; h8 Macadamianuss; i Sellerie und Sellerieerzeugnisse; j Senf und Senferzeugnisse; k Sesamsamen und Sesamsamenerzeugnisse; l Schwefeldioxid und Sulfite; m Lupine und Lupinenerzeugnisse; n Weichtiere und Weichtiererzeugnisse; 1 mit Farbstoff; 2 mit Konservierungsstoff; 3 mit Antioxidationsmittel; 4 mit Geschmacksverstärker; 5 geschwefelt; 6 geschwärzt; 7 gewachst; 8 mit Phosphat; 9 mit Süßungsmittel; 11 mit einer Zuckerart und Süßungsmittel; 12 auf Grundlage von Tafelsüße; 13 enthält eine Phenylalaninquelle (Aspartam); 14 kann bei übermäßigem Verzehr abführend wirken; 15 unter Schutzatmosphäre verpackt; 16 chininhaltig; 18 mit Milcheiweiß; 32 mit Stärke oder Pflanzenstärke; 33 mit Geflügelfleischanteil; 34 mit Jodsalz; 36 z.T. fein zerkleinertes Fleisch



Geschäftsführer: Stefan & Jannis Baeßler  
HRB Bremen, Nr. 32714 | Ust-IdNr. DE313768784

Wir wünschen einen guten Appetit!



Speisekarte vom

01.06.2026 bis 07.06.2026

## Grundschule

Tag	Menü 1	Menü 2
Montag	Bio Pasta <sup>a1</sup> Bio Käsesahnesauce <sup>g,i</sup> Bio Reibekäse <sup>g</sup> Bio Obst	
Dienstag	Bio Rinderhackfleisch- Curry <sup>3</sup> Bio Langkornreis Bio Broccoli Bio Snackgemüse	Bio veganes Soja- Curry <sup>2,3</sup> Bio Langkornreis Bio Broccoli Bio Snackgemüse
Mittwoch	Bio Spargelcremesuppe <sup>g</sup> Bio Brötchen <sup>a1,a5</sup> Bio Fruchtquark Apfel <sup>3,g</sup>	
Donnerstag	MSC Fischkibbelinge <sup>d,a1</sup> Bio Frankfurter Grüne Sauce <sup>g</sup> Bio Salzkartoffeln Bio Gurkensalat <sup>j</sup>	Gekochtes Bio Ei <sup>c</sup> Bio Frankfurter Grüne Sauce <sup>g</sup> Bio Salzkartoffeln Bio Gurkensalat <sup>j</sup>
Freitag	Bio Mac & Cheese <sup>a1,g,i</sup> Bio Erdbeerpudding <sup>g</sup>	

Legende der deklarationspflichtigen Allergene und Zusatzstoffe:

a Gluten; a1 Weizen; a2 Roggen; a3 Gerste; a4 Hafer; a5 Dinkel; b Krebstiere und daraus gewonnene Erzeugnisse; c Eier und Eierzeugnisse; d Fisch und Fischerzeugnisse; e Erdnüsse und Erdnusserzeugnisse; f Soja und Sojaerzeugnisse; g Milch und Milcherzeugnisse; h Schalenfrüchte und daraus gewonnene Erzeugnisse; h1 Mandeln; h2 Haselnuss; h3 Walnuss; h4 Kaschunuss; h5 Pecanuss; h6 Paranuss; h7 Pistazie; h8 Macadamianuss; i Sellerie und Sellerieerzeugnisse; j Senf und Senferzeugnisse; k Sesamsamen und Sesamsamenerzeugnisse; l Schwefeldioxid und Sulfite; m Lupine und Lupinenerzeugnisse; n Weichtiere und Weichtiererzeugnisse; 1 mit Farbstoff; 2 mit Konservierungsstoff; 3 mit Antioxidationsmittel; 4 mit Geschmacksverstärker; 5 geschwefelt; 6 geschwärzt; 7 gewachst; 8 mit Phosphat; 9 mit Süßungsmittel; 11 mit einer Zuckerart und Süßungsmittel; 12 auf Grundlage von Tafelsüße; 13 enthält eine Phenylalaninquelle (Aspartam); 14 kann bei übermäßigem Verzehr abführend wirken; 15 unter Schutzatmosphäre verpackt; 16 chininhaltig; 18 mit Milcheiweiß; 32 mit Stärke oder Pflanzenstärke; 33 mit Geflügelfleischanteil; 34 mit Jodsalz; 36 z.T. fein zerkleinertes Fleisch



Speisekarte vom

08.06.2026 bis 14.06.2026

## Grundschule

Tag	Menü 1	Menü 2
Montag	Bio Pasta <sup>a1</sup> Bio Gemüse- Sahnesauce <sup>g,i</sup> Bio Reibekäse <sup>g</sup> Bio Obst	
Dienstag	Hähnchen Cordon Bleu <sup>a1,g,i</sup> Bio Sauce Bearnaise <sup>c,g</sup> Bio Langkornreis Bio Erbsen & Möhren Gemüse Bio Snackgemüse	Bio Gemüseschnitzel <sup>j</sup> Bio Sauce Bearnaise <sup>c,g</sup> Bio Langkornreis Bio Erbsen & Möhren Gemüse Bio Snackgemüse
Mittwoch	Bio Gemüse Eintopf <sup>d</sup> mit Bio Suppennudeln <sup>a,a1</sup> Bio Brötchen <sup>a,a1,a5</sup> Bio Stracciatella Quark <sup>g</sup>	
Donnerstag	MSC Backfisch <sup>a1,d</sup> Bio Senf- Dillsauce <sup>g,j</sup> Bio Kartoffelpüree <sup>g</sup> Bio Apfel-Möhren-Salat	Kürbis Gemüse- Frikadelle <sup>a,a1</sup> Bio Senf- Dillsauce <sup>g,j</sup> Bio Kartoffelpüree <sup>g</sup> Bio Apfel-Möhren-Salat
Freitag	Bio Spinat- Cannelloni überbacken <sup>a,a1,g</sup> Bio Vanille Pudding <sup>g</sup>	

Legende der deklarationspflichtigen Allergene und Zusatzstoffe:

a Gluten; a1 Weizen; a2 Roggen; a3 Gerste; a4 Hafer; a5 Dinkel; b Krebstiere und daraus gewonnene Erzeugnisse; c Eier und Eierzeugnisse; d Fisch und Fischerzeugnisse; e Erdnüsse und Erdnusserzeugnisse; f Soja und Sojaerzeugnisse; g Milch und Milcherzeugnisse; h Schalenfrüchte und daraus gewonnene Erzeugnisse; h1 Mandeln; h2 Haselnuss; h3 Walnuss; h4 Kaschunuss; h5 Pecanuss; h6 Paranuss; h7 Pistazie; h8 Macadamianuss; i Sellerie und Sellerieerzeugnisse; j Senf und Senferzeugnisse; k Sesamsamen und Sesamsamenerzeugnisse; l Schwefeldioxid und Sulfite; m Lupine und Lupinenerzeugnisse; n Weichtiere und Weichtiererzeugnisse; 1 mit Farbstoff; 2 mit Konservierungsstoff; 3 mit Antioxidationsmittel; 4 mit Geschmacksverstärker; 5 geschwefelt; 6 geschwärzt; 7 gewachst; 8 mit Phosphat; 9 mit Süßungsmittel; 11 mit einer Zuckerart und Süßungsmittel; 12 auf Grundlage von Tafelsüße; 13 enthält eine Phenylalaninquelle (Aspartam); 14 kann bei übermäßigem Verzehr abführend wirken; 15 unter Schutzatmosphäre verpackt; 16 chininhaltig; 18 mit Milcheiweiß; 32 mit Stärke oder Pflanzenstärke; 33 mit Geflügelfleischanteil; 34 mit Jodsalz; 36 z.T. fein zerkleinertes Fleisch

