



leckerlogisch.  
**Speiseplan**  
02. - 06.02.26



„Der Käse liefert  
Kalzium für starke  
Knochen.“



Menu



1 Gemüse-Ravioli mit Käse-Sahnesauce **100% Bio**

2

R Bio-Knabberrohkost; Bio-Obst

**Dienstag**



1 Nudel-Auflauf mit Willdlachs & Kürbis

2 Blumenkohl-Kichererbsencurry mit Vollkornreis **100 %**

R Gurkensalat



**Mittwoch**

1 Bio-Kaiserschmarrn, Bio-Apfelmark, Tomatensuppe  
mit Gemüseeinlage **100% Bio**

Neues  
Gericht



2

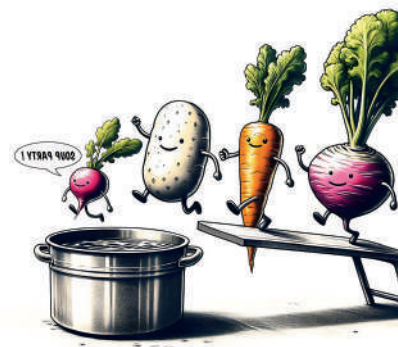
R Knabberrohkost; Bio-Salat mit Bio-Joghurtdressing & Sesam

**Donnerstag**

1 Hühnersuppe mit Gemüse **100% Bio**

2 Kartoffel-Brokkoli-Gratin **100% Bio**

R Bio-Knabberrohkost



**Freitag**

1

2 Gemüsenugets mit Bio-Karotten-Kartoffelstampf,  
dazu Bratensauce

R Bio-Knabberrohkost; Bio-Apfeljoghurt



Zertifiziert durch DE-ÖKO-003 Öko-  
Kontrollstelle DE-BE-003-10061-V



FORUM  
esswirtschaft



leckerlogisch.  
**Speiseplan**  
09. - 13.02.26



Menu

## Montag

1 Tomaten-Linsen Pfanne mit Brokkoli & Schupfnudeln **100% Bio**

2 Buchstabennudel-Suppe mit Gemüse **100% Bio**

R Bio-Knabberrohkost; Bio-Obst



„Linsen  
enthalten Eisen,  
das wichtig ist, damit  
das Blut Sauerstoff  
im Körper trans-  
portieren kann..“



## Dienstag

1 Eierfrikassee mit Bio-Erbesen & Bio- Karotten,  
dazu Bio-Kartoffeln

2 Pasta mit Brokkolisauce **100% Bio**

R Bio-Knabberrohkost; Bio-Obst



## Mittwoch

1 Lauch-Käse-Suppe mit Rinder-Hack,  
dazu Vollkornbrot **100% Bio**



2 Geschnetzeltes vom Bio-Soja in Champignonrahm,  
dazu Bio-Vollkornreis

R Knabberrohkost; Salat mit Apfel-Vinaigrette (Bio-Apfel),  
dazu Kürbiskerne

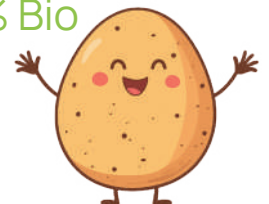


## Donnerstag

1 Lachs in Senfsauce, dazu Erbsen & Bio-Reis

2 Kürbis-Kartoffel-Suppe mit frischem Baguette **100% Bio**

R Krautsalat

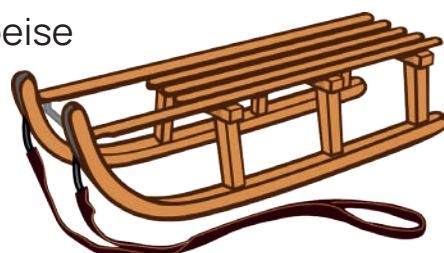
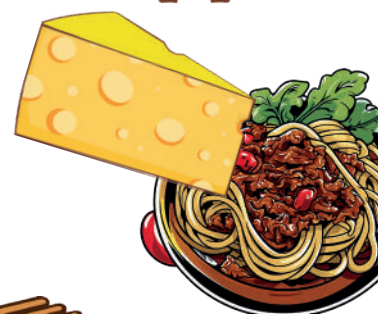


## Freitag

1 Käsespätzle, dazu Farmersalat **100% Bio**

2 Spaghetti Bolognese (Linsen)  
mit geriebenem Gouda **100% Bio**

R Bio-Knabberrohkost; Kirsch-Götterspeise



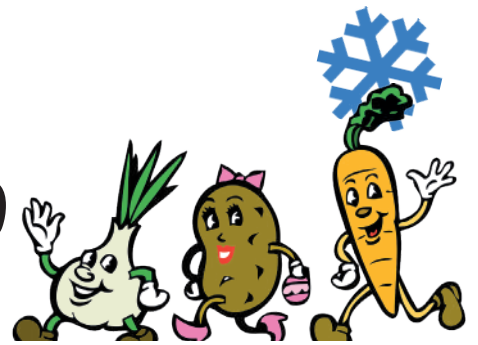
Zertifiziert durch DE-ÖKO-003 Öko-  
Kontrollstelle DE-BE-003-10061-V

FORUM  
esswirtschaft



# leckerlogisch. Speiseplan

16. - 20.02.26



Menu


## Montag

- 1 Nudeln mit Tomatensauce, dazu geriebener Gouda **100% Bio**
- 2 Griesbrei mit Apfelmark; Kohlrabieintopf **100 % Bio**
- R Bio-Knabberrohkost; Bio-Obst



MOTTOTAG  
17.02.  
Mond-Neujahr

## Dienstag

- 1 Hähnchen in Sesamsauce, dazu Brokkoli & Bio-Reis  
 Rezept aus unserem Projekt „Lieblingsrezept - Von Kindern für Kinder“ und wurde aus der Klasse 4b der Berlin Bilingual School eingereicht.
- 2 Asia-Gemüsepfanne süß-sauer mit Gemüse & Bio-Eiernudeln
- R Knabberrohkost; Karottensalat

Neues Gericht



## Mittwoch

- 1 Bio-Vollkornspirelli mit Karottensauce & Bio-Gouda
- 2 Rotes Linsen-Curry mit Bio-Gemüse in Kokosmilch, dazu Bio-Vollkornreis
- R Bio-Knabberrohkost; Bio-Obst



## Donnerstag

- 1 Vegetarisches Frikassee mit Bio-Erbсен & Bio-Kartoffeln
- 2 Nudelauflauf mit Zucchini und Mais, dazu Schnittlauchdip **100% Bio**
- R Bio-Knabberrohkost; Bio-Salat mit Bio-Joghurtdressing, dazu Sesam



## Freitag

- 1 Gebackener Seelachs mit Bio-Dillsauce und Gemüse, dazu Bio-Reis
- 2 Kartoffel-Reibekuchen mit Kräuterquark; Karotten-Ingwer-Suppe **100% Bio**
- R Knabberrohkost; Bio-Beerenjoghurt

„Das Omega-3 im Fisch hilft mir dabei, mich besser zu konzentrieren. So kann ich gut zuhören, lernen und mir Dinge merken.“



Zertifiziert durch DE-ÖKO-003 Öko-Kontrollstelle DE-BE-003-10061-V

FORUM  
ESSwirtschaft





leckerlogisch.  
**Speiseplan**  
23. - 27.02.26



Menu

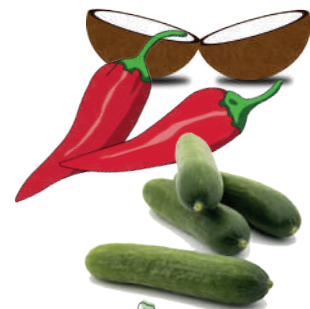
**Montag**

- 1 Lachs in Bio-Brokkolisauce, dazu Bio-Spirelli
- 2 Rote Linsensuppe mit Gemüse & Kräutern, dazu Baguette, 100% Bio
- R Bio-Knabberrohkost; Bio-Obst



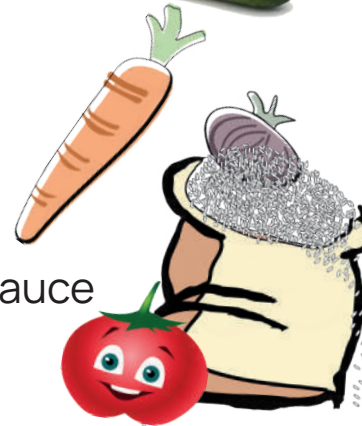
**Dienstag**

- 1 Vegetarisches Tomatencurry mit Kokos & Gemüse, dazu Reis 100% Bio
- 2 Tortellini-Auflauf mit Paprika 100% Bio
- R Gurkensalat; Bio-Obst



**Mittwoch**

- 1 Gemüse-Bratlinge, dazu dunkle Bratensauce & Karottengemüse und Bio-Knöpfe
- 2 Warmer Bio-Reis-Salat mit Gemüse und Tomatensauce
- R Knabberrohkost; Salat mit Apfel-Vinaigrette (Bio-Apfel) und Kürbiskernen



**Donnerstag**

- 1 Vegetarischer Wirsing Eintopf mit Bio-Kartoffeln, dazu Bio-Vollkornbrot
- 2 Letscho-Paprikagemüse mit Vollkornreis 100% Bio
- R Knabberrohkost; Bio-Obst



**Freitag**

- 1 Spaghetti Bolognese mit Bio-Gouda
- 2 Omelette, dazu Bio-Rahmspinat & Bio-Kartoffeln
- R Knabberrohkost; Bio-Erdbeerjoghurt



Zertifiziert durch DE-ÖKO-003 Öko-Kontrollstelle DE-BE-003-10061-V

FORUM  
esswirtschaft