



leckerlogisch. Speiseplan 02. - 06.02.26



Menu 

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

2

- R Bio-Knabberrohkost; Bio-Obst

Dienstag

- 1 Nudel-Auflauf mit Wildlachs & Kürbis 

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

- R Gurkensalat

Mittwoch

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

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

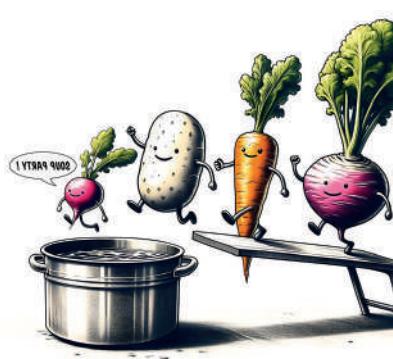


Freitag

1

- 2 Gemüsenuggets 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 transportieren kann..“



Dienstag

- 1 Eierfrikassee mit Bio-Erbsen & Bio- Karotten, dazu Bio-Kartoffeln
- 2 Pasta mit Brokkolisauce 100% Bio
- R Bio-Knabberrohkost; Bio-Obst



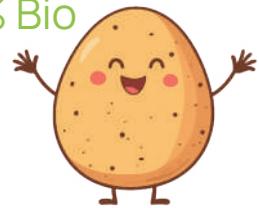
Mittwoch

- 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



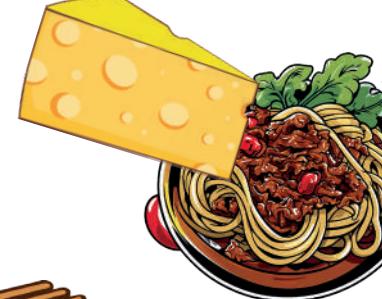
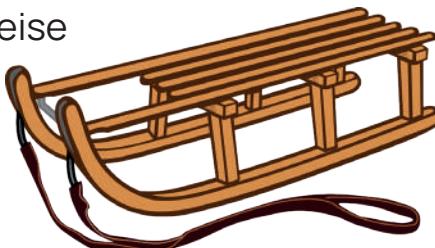
Donnerstag

- 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

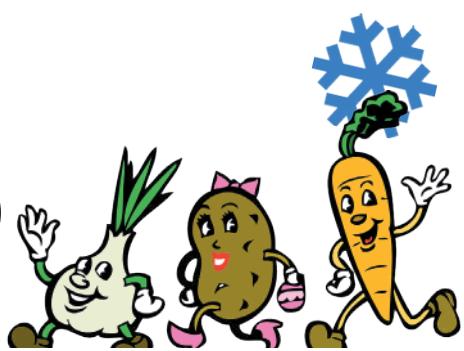


Zertifiziert durch DE-ÖKO-003 Öko-Kontrollstelle DE-BE-003-10061-V

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

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-Gemüsepflanze süß-sauer mit Gemüse & Bio-Eiernudeln
- R Knabberrohkost; Karottensalat

MOTTOTAG
17.02.
Mond-Neujahr



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-Erbsen & 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

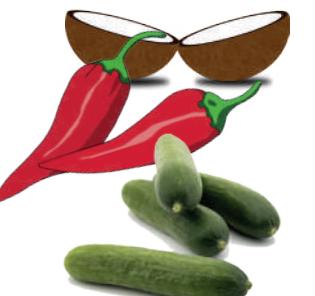
Montag

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



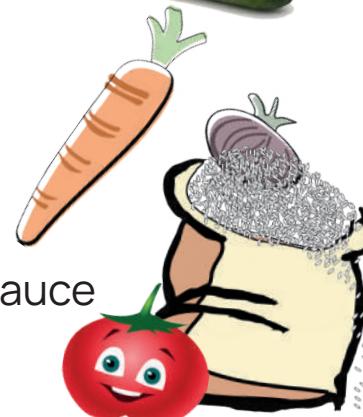
Dienstag

- 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-Knöpfle
- 2 Warmer Bio-Reis-Salat mit Gemüse und Tomatensauce
- R Knabberrohkost; Salat mit Apfel-Vinaigrette (Bio-Apfel) und Kürbiskernen



Donnerstag

- 1 Vegetarischer Wirsingeintopf 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

„Der Käse
enthält Kalzium.
Das hilft meinen
Knochen beim
Rennen.“



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

FORUM
ESSwirtschaft