

Kontakt:

Während der Ferien direkt in die Küche:

Stefan: 0176 207 69686

DE-Öko-037



Es sind Sommerferien! Viele unsere Gruppen gehen jetzt in die Ferien und viele Kinder gehen in die tollen Angebote der Ferienbetreuungen. Damit das für Alle gut läuft und die Kids auch gutes Ferienfeeling bekommen gibt's die nächsten Wochen einen Ferienspeiseplan mit extra vielen Lieblingsgerichten, die auch gut zu handhaben sind. Deshalb wiederholen sich die Speisen dann auch öfters ;-)

Schönen Sommer wünscht Euch allen das Team vom Catering und von Öko&Fair!

Ferienspeiseplan 2026

3.8.- 7.8.	Standard Menu1	vegetarisch Menu 2	Schulkinder Menu 3
Montag	Penne (1) Bolognesesauce (B) Wassermelone	Penne (1) Gemüsebolognese Wassermelone	Penne (1) Bolognesesauce (B) Wassermelone Reibekäse
Dienstag	Chickennuggets (B,1) Curryreis Ketchup Salat (7)	Hirsebällchen (1) Curryreis Ketchup Salat (7)	Chickennuggets (B,1) Curryreis Fruchtjoghurt, Ketchup Salat (7)
Mittwoch	Schinkennudeln mit Ei (B;3) Salat (7) Vanillepudding	Penne mit Zucchini-Sahnesau Salat (7) Vanillepudding	Schinkennudeln mit Ei (B;3) Salat (7) Vanillepudding
Donnerstag	Chili Reis Wassermelone	Chili Reis Wassermelone	Chili Reis Wassermelone Salat (7)
Freitag	Curry-Würstlgulasch (B) Ofenkartoffel Steckerleis	Gemüsegulasch Ofenkartoffel Steckerleis	Curry-Würstlgulasch (B) Ofenkartoffel Steckerleis

Allergene (9) und (10) können immer enthalten sein

*aus Wildfisch nicht biozertifizierbar (A) Rindfleisch, (B) Geflügel, (C) Schweinefleisch, (kdA) keine deklarierungspflichtigen Allergene

Folgende deklarierungspflichtige Allergene können in allen Speisen enthalten sein: (1) Glutenhaltiges Getreide (Weizen, Roggen, Gerste, Hafer, Dinkel, Kamut oder Hybridstämme

davon), (2) Krebstiere, (3) Eier, (4) Fisch, (5) Erdnüsse, (6) Soja, (7) Milch und Milchprodukte (einschließlich Laktose) (8) Schalenfrüchte (Mandel, Haselnuss, Walnuss, Cashew,

Pecannuss, Paranuss, Pistazie, Macadamianuss und Queenslandnuss), (9) Sellerie, (10) Senf, (11) Sesamsamen, (12) Schwefeldioxid und Sulfite in einer Konzentration von mehr

als 10 mg/kg oder 10mg/l, (12a) Nitritpökelsalz (13) Lupinen, (14) Weichtiere.

Wir kochen ohne deklarierungspflichtige Zusatzstoffe. Bei Unverträglichkeiten wenden Sie sich bitte an den Caterer:

Kontakt:

Während der Ferien direkt in die Küche:

Stefan: 0176 207 69686

DE-Öko-037



Es sind Sommerferien! Viele unsere Gruppen gehen jetzt in die Ferien und viele Kinder gehen in die tollen Angebote der Ferienbetreuungen. Damit das für Alle gut läuft und die Kids auch gutes Ferienfeeling bekommen gibt's die nächsten Wochen einen Ferienspeiseplan mit extra vielen Lieblingsgerichten, die auch gut zu handhaben sind. Deshalb wiederholen sich die Speisen dann auch öfters ;-)

Schönen Sommer wünscht Euch allen das Team vom Catering und von Öko&Fair!

Ferienspeiseplan 2026

11.8. - 14.8.	Standard Menu1	vegetarisch Menu 2	Schulkinder Menu 3
Montag	Penne (1) Bolognesesauce (B) Wassermelone	Penne (1) Gemüsebolognese Wassermelone	Penne (1) Bolognesesauce (B) Wassermelone Reibekäse
Dienstag	Hackbällchen (B;1,3,7) Reis Salat (7)	Ratatouille Reis Salat (7)	Hackbällchen (B;1,3,7) Reis Salat (7)
Mittwoch	Käsespätzle (1,7) Salat (7) Vanillepudding	Käsespätzle (1,7) Salat (7) Vanillepudding	Käsespätzle (1,7) Salat (7) Vanillepudding
Donnerstag	Chili Reis Wassermelone	Chili Reis Wassermelone	Chili Reis Wassermelone Salat (7)
Freitag	Würstlgulasch (B) Ofenkartoffeln Steckerleis	Gemüsegulasch Ofenkartoffeln Steckerleis	Würstlgulasch (B) Ofenkartoffeln Steckerleis

Allergene (9) und (10) können immer enthalten sein

*aus Wildfisch nicht biozertifizierbar (A) Rindfleisch, (B) Geflügel, (C) Schweinefleisch, (kdA) keine deklarierungspflichtigen Allergene

Folgende deklarierungspflichtige Allergene können in allen Speisen enthalten sein: (1) Glutenhaltiges Getreide (Weizen, Roggen, Gerste, Hafer, Dinkel, Kamut oder Hybridstämme

davon), (2) Krebstiere, (3) Eier, (4) Fisch, (5) Erdnüsse, (6) Soja, (7) Milch und Milchprodukte (einschließlich Laktose) (8) Schalenfrüchte (Mandel, Haselnuss, Walnuss, Cashew,

Pecannuss, Paranuss, Pistazie, Macadamianuss und Queenslandnuss), (9) Sellerie, (10) Senf, (11) Sesamsamen, (12) Schwefeldioxid und Sulfite in einer Konzentration von mehr

als 10 mg/kg oder 10mg/l, (12a) Nitritpökelsalz (13) Lupinen, (14) Weichtiere.

Wir kochen ohne deklarierungspflichtige Zusatzstoffe. Bei Unverträglichkeiten wenden Sie sich bitte an den Caterer:

Kontakt:

Während der Ferien direkt in die Küche:

Stefan: 0176 207 69686

DE-Öko-037



Es sind Sommerferien! Viele unsere Gruppen gehen jetzt in die Ferien und viele Kinder gehen in die tollen Angebote der Ferienbetreuungen. Damit das für Alle gut läuft und die Kids auch gutes Ferienfeeling bekommen gibt's die nächsten Wochen einen Ferienspeiseplan mit extra vielen Lieblingsgerichten, die auch gut zu handhaben sind. Deshalb wiederholen sich die Speisen dann auch öfters ;-)

Schönen Sommer wünscht Euch allen das Team vom Catering und von Öko&Fair!

Ferienspeiseplan 2026

17.8. - 21.8.	Standard Menu1	vegetarisch Menu 2	Schulkinder Menu 3
Montag	Penne (1) Bolognesesauce (B) Wassermelone	Penne (1) Gemüsebolognese Wassermelone	Penne (1) Bolognesesauce (B) Wassermelone Reibekäse
Dienstag	Hackbällchen (B;1,3,7) Spätzle (1) Salat (7)	Linsen Spätzle (1) Salat (7)	Hackbällchen (B;1,3,7) Spätzle (1) Salat (7)
Mittwoch	Schinkennudeln mit Ei (B;3) Salat (7) Vanillepudding	Zuccininudeln Salat (7) Vanillepudding	Schinkennudeln mit Ei (B;3) Salat (7) Vanillepudding
Donnerstag	Chickennuggets Wedges Wassermelone Ketchup	Falafelbällchen Wedges Wassermelone Ketchup	Chickennuggets Wedges Wassermelone Ketchup
Freitag	Würstlgulasch (B) Reis Steckerleis	Gemüsegulasch Reis Steckerleis	Würstlgulasch (B) Reis Steckerleis

Allergene (9) und (10) können immer enthalten sein

*aus Wildfisch nicht biozertifizierbar (A) Rindfleisch, (B) Geflügel, (C) Schweinefleisch, (kdA) keine deklarierungspflichtigen Allergene

Folgende deklarierungspflichtige Allergene können in allen Speisen enthalten sein: (1) Glutenthaltiges Getreide (Weizen, Roggen, Gerste, Hafer, Dinkel, Kamut oder Hybridstämme

davon), (2) Krebstiere, (3) Eier, (4) Fisch, (5) Erdnüsse, (6) Soja, (7) Milch und Milchprodukte (einschließlich Laktose) (8) Schalenfrüchte (Mandel, Haselnuss, Walnuss, Cashew,

Pecannuss, Paranuss, Pistazie, Macadamianuss und Queenslandnuss), (9) Sellerie, (10) Senf, (11) Sesamsamen, (12) Schwefeldioxid und Sulfite in einer Konzentration von mehr

als 10 mg/kg oder 10mg/l, (12a) Nitritpökelsalz (13) Lupinen, (14) Weichtiere.

Wir kochen ohne deklarierungspflichtige Zusatzstoffe. Bei Unverträglichkeiten wenden Sie sich bitte an den Caterer:

Kontakt:

DE-Öko-037



Während der Ferien direkt in die Küche:

Stefan: 0176 207 69686

Es sind Sommerferien! Viele unsere Gruppen gehen jetzt in die Ferien und viele Kinder gehen in die tollen Angebote der Ferienbetreuungen. Damit das für Alle gut läuft und die Kids auch gutes Ferienfeeling bekommen gibt's die nächsten Wochen einen Ferienspeiseplan mit extra vielen Lieblingsgerichten, die auch gut zu handhaben sind. Deshalb wiederholen sich die Speisen dann auch öfters ;-)

Schönen Sommer wünscht Euch allen das Team vom Catering und von Öko&Fair!

Ferienspeiseplan 2026

24.8. - 28.8.	Standard Menu1	vegetarisch Menu 2	Schulkinder Menu 3
Montag	Penne (1) Tomatensauce Wassermelone	Penne (1) Tomatensauce Wassermelone	Penne (1) Tomatensauce Wassermelone Reibekäse
Dienstag	Hackbällchen (B;1,3,7) Reis Salat (7)	Ratatouille Reis Salat (7)	Hackbällchen (B;1,3,7) Reis Salat (7)
Mittwoch	Käsespätzle (1,7) Salat (7) Vanillepudding	Käsespätzle (1,7) Salat (7) Vanillepudding	Käsespätzle (1,7) Salat (7) Vanillepudding
Donnerstag	Chickennuggets Wedges Wassermelone Ketchup	Hirsebällchen Wedges Wassermelone Ketchup	Chickennuggets Wedges Wassermelone Ketchup
Freitag	Chili Reis Fruchtjoghurt (7)	Chili Reis Fruchtjoghurt (7)	Chili Reis Fruchtjoghurt (7)

Allergene (9) und (10) können immer enthalten sein

*aus Wildfisch nicht biozertifizierbar (A) Rindfleisch, (B) Geflügel, (C) Schweinefleisch, (kdA) keine deklarierungspflichtigen Allergene

Folgende deklarierungspflichtige Allergene können in allen Speisen enthalten sein: (1) Glutenthaltiges Getreide (Weizen, Roggen, Gerste, Hafer, Dinkel, Kamut oder Hybridstämme davon), (2) Krebstiere, (3) Eier, (4) Fisch, (5) Erdnüsse, (6) Soja, (7) Milch und Milchprodukte (einschließlich Laktose) (8) Schalenfrüchte (Mandel, Haselnuss, Walnuss, Cashew, Pecannuss, Paranuss, Pistazie, Macadamianuss und Queenslandnuss), (9) Sellerie, (10) Senf, (11) Sesamsamen, (12) Schwefeldioxid und Sulfite in einer Konzentration von mehr als 10 mg/kg oder 10mg/l, (12a) Nitritpökelsalz (13) Lupinen, (14) Weichtiere.

Wir kochen ohne deklarierungspflichtige Zusatzstoffe. Bei Unverträglichkeiten wenden Sie sich bitte an den Caterer: