

Wochenmenüplan KW 20 vom 12.05.2025 bis 18.05.2025

Tag	Gericht 1 KG	Gericht 2 KG	Dessert 1 KG
Montag, 12.05.2025	Weißkrautsalat Essig-Öl 3 Geflügel-Cevapcici A,A1,C,G,I,J Reis Mildes Tzaziki C,G,J	Weißkrautsalat Essig-Öl 3 Vegane Köttbullar A,A1,F,I Reis Mildes Tzaziki C,G,J	Apfel
Dienstag, 13.05.2025	Hähnchenbrust, gebraten Salzkartoffeln Blumenkohlgemüse Bratensauce, vegetarisch I,L	vegetarisches Schnitzel aus Magermilch, Natur A,A1,A4,C,G 7 Salzkartoffeln Blumenkohlgemüse	Joghurt Erdbeer G
Mittwoch, 14.05.2025	Nudeln - Spirelli A,A1 Tomatensauce I,L Rindfleischbällchen	Nudeln - Spirelli A,A1 Tomatensauce I,L Mozzarella gerieben G	Quark mit Kirschen und Vanille G,L
Donnerstag, 15.05.2025	Hühnersuppen-Eintopf mit buntem Gemüse und Kartoffeln I,L 3 Mehrkornbaguette A,A1,A2,A3,A4	Badische Kartoffelcremesuppe G,I,L 3,1,5 Mehrkornbaguette A,A1,A2,A3,A4	Natur-Joghurt G Choco Krispies A,A3,G
Freitag, 16.05.2025	Geflügelfrikadelle A,A1,C,G,J Rahmsauce, vegetarisch G,I,L Leipziger Allerlei Kartoffelstampf G	Gemüse-Knusper-Bagel A,A1,A5,I Rahmsauce, vegetarisch G,I,L Leipziger Allerlei Kartoffelstampf G	Banane

Kennzeichnung Allergene und Zusatzstoffe

- 1) Mit Farbstoffen
- 2) Konservierungsstoffen
- 3) Antioxidationsmittel
- 4) Nitrat
- 5) Geschwefelt
- 6) Mit Geschmacksverstärker
- 7) Geschwärzt
- 8) Mit künstlichen Süßungsmitteln / Zuckeraustausch
- 9) Mit Aspartam (Enthält eine Phenylalaninquelle)
- 10) Enthält Phosphate
- 11) Gewachst
- 12) Koffeinhaltig

- A) Glutenhaltiges Getreide
- A1) Weizen
- A2) Roggen
- A3) Gerste
- A4) Hafer
- B) Krebstiere (z. B. Krebse, Garnelen, Krabben, Hummer und daraus gewonnene Erzeugnisse)
- C) Eier und daraus gewonnene Erzeugnisse
- D) Fisch und daraus gewonnene Erzeugnisse
- E) Erdnüsse und daraus gewonnene Erzeugnisse
- F) Soja und daraus gewonnene Erzeugnisse
- G) Milch und daraus gewonnene Erzeugnisse (einschließlich Laktose)
- H) Schalenfrüchte und daraus gewonnene Erzeugnisse
- H1) Mandeln

- H2) Haselnüsse
- H3) Walnüsse
- H4) Cashewnüsse
- H5) Pecannüsse
- H6) Paranüsse
- H7) Pistazien
- H8) Macadamianüsse
- I) Sellerie und daraus gewonnene Erzeugnisse
- J) Senf und daraus gewonnene Erzeugnisse
- K) Sesamsamen und daraus gewonnene Erzeugnisse
- L) Schwefeldioxide; Sulfide (ab 10 Mg Pro Kg Oder L)
- M) Süßlupinen und daraus gewonnene Erzeugnisse
- N) Weichtiere und Weichtiererzeugnisse (z. B. Muscheln; Schnecken; Tintenfische)

Änderungen vorbehalten

Wochenmenüplan KW 21 vom 19.05.2025 bis 25.05.2025

Tag	Gericht 1 KG	Gericht 2 KG	Dessert 1 KG
Montag, 19.05.2025	Vollkornspirelli A,A1 Tomatensauce I	Vollkornspirelli A,A1 Tomatensauce I	Karotten
Dienstag, 20.05.2025	Hähnchengyros Vollkornreis Weißkrautsalat Essig-Öl 3 Mildes Tzaziki C,G,J	Sojageschnetzeltes A,A1,C,F,I Vollkornreis Weißkrautsalat Essig-Öl 3 Mildes Tzaziki C,G,J	Obst der Saison
Mittwoch, 21.05.2025	Backfischfilet - Seelachs A,A1,C,D,J Salzkartoffeln Bohngemüse Remoulade A,A1,C,J 11,1	Gemüse-Knusper-Bagel A,A1,A5,I Salzkartoffeln Bohngemüse Remoulade A,A1,C,J 11,1	Bio Quark mit Mango G
Donnerstag, 22.05.2025	Chicken-Nuggets A,A1,I Erbsengemüse gebackene Kartoffeln Bratensauce, vegetarisch	Blumenkohl-Käse-Stern A,A1,C,G,I Erbsengemüse gebackene Kartoffeln Bratensauce, vegetarisch	Honigmelone
Freitag, 23.05.2025	Möhrensuppe mit Curry und Kokosmilch, Fleischbällchen A,A1 Mehrkornbaguette A,A1,A2,A3,A4	Möhrensuppe mit Curry und Kokosmilch Mehrkornbaguette A,A1,A2,A3,A4	Gurke

Kennzeichnung Allergene und Zusatzstoffe

- 1) Mit Farbstoffen
- 2) Konservierungsstoffen
- 3) Antioxidationsmittel
- 4) Nitrat
- 5) Geschwefelt
- 6) Mit Geschmacksverstärker
- 7) Geschwärzt
- 8) Mit künstlichen Süßungsmitteln / Zuckeraustausch
- 9) Mit Aspartam (Enthält eine Phenylalaninquelle)
- 10) Enthält Phosphate
- 11) Gewachst
- 12) Koffeinhaltig

- A) Glutenhaltiges Getreide
- A1) Weizen
- A2) Roggen
- A3) Gerste
- A4) Hafer
- B) Krebstiere (z. B. Krebse, Garnelen, Krabben, Hummer und daraus gewonnene Erzeugnisse)
- C) Eier und daraus gewonnene Erzeugnisse
- D) Fisch und daraus gewonnene Erzeugnisse
- E) Erdnüsse und daraus gewonnene Erzeugnisse
- F) Soja und daraus gewonnene Erzeugnisse
- G) Milch und daraus gewonnene Erzeugnisse (einschließlich Laktose)
- H) Schalenfrüchte und daraus gewonnene Erzeugnisse
- H1) Mandeln

- H2) Haselnüsse
- H3) Walnüsse
- H4) Cashewnüsse
- H5) Pecannüsse
- H6) Paranüsse
- H7) Pistazien
- H8) Macadamianüsse
- I) Sellerie und daraus gewonnene Erzeugnisse
- J) Senf und daraus gewonnene Erzeugnisse
- K) Sesamsamen und daraus gewonnene Erzeugnisse
- L) Schwefeldioxide; Sulfide (ab 10 Mg Pro Kg Oder L)
- M) Süßlupinen und daraus gewonnene Erzeugnisse
- N) Weichtiere und Weichtiererzeugnisse (z. B. Muscheln; Schnecken; Tintenfische)

Änderungen vorbehalten

Wochenmenüplan KW 22 vom 26.05.2025 bis 01.06.2025

Tag	Gericht 1 KG	Gericht 2 KG	Dessert 1 KG
Montag, 26.05.2025	Geflügelbällchen A,A1,C,G,I,J Reis Tomatensauce /	Falafelbällchen A,A1 Reis Tomatensauce /	Natur-Joghurt G Cini Minis A,A1
Dienstag, 27.05.2025	Käsesauce "à la Carbonara" mit Erbsen und geschnittenem Wiener Würstchen C,G 3,1,7,2 Nudeln - Penne A,A1,C	Käsesauce "vegetarische Carbonara" mit Erbsen und geräuchertem Tofu A,A1,C,F,G 1,2 Nudeln - Penne A,A1,C	Buttermilchdessert Birne-Vanille G
Mittwoch, 28.05.2025	Grüner Bohneneintopf mit Schnibbelwurst und Kartoffelwürfel I,L 3,7,2 Mehrkornbaguette A,A1,A2,A3,A4	Grüner Bohneneintopf mit Kartoffelwürfel L Mehrkornbaguette A,A1,A2,A3,A4	Karotten
Donnerstag, 29.05.2025	Paniertes Seelachsfilet A,A1,D Gemüse-Frischkäsesauce G,I Reis	Nudeln - Spirelli A,A1 Gemüse-Frischkäsesauce G,I marinierter Hirtenkäse G	Banane
Freitag, 30.05.2025	Hähnchengeschnetzeltes mit Champignons I,L 3,1 Erbsen-Möhrengemüse Nudeln - Knöpfle A,A1,C	Sojageschnetzeltes mit Champignons A,A1,C,F,I,L 1 Erbsen-Möhrengemüse Nudeln - Knöpfle A,A1,C	Birne

Kennzeichnung Allergene und Zusatzstoffe

- 1) Mit Farbstoffen
- 2) Konservierungsstoffen
- 3) Antioxidationsmittel
- 4) Nitrat
- 5) Geschwefelt
- 6) Mit Geschmacksverstärker
- 7) Geschwärzt
- 8) Mit künstlichen Süßungsmitteln / Zuckeraustausch
- 9) Mit Aspartam (Enthält eine Phenylalaninquelle)
- 10) Enthält Phosphate
- 11) Gewachst
- 12) Koffeinhaltig

- A) Glutenhaltiges Getreide
- A1) Weizen
- A2) Roggen
- A3) Gerste
- A4) Hafer
- B) Krebstiere (z. B. Krebse, Garnelen, Krabben, Hummer und daraus gewonnene Erzeugnisse)
- C) Eier und daraus gewonnene Erzeugnisse
- D) Fisch und daraus gewonnene Erzeugnisse
- E) Erdnüsse und daraus gewonnene Erzeugnisse
- F) Soja und daraus gewonnene Erzeugnisse
- G) Milch und daraus gewonnene Erzeugnisse (einschließlich Laktose)
- H) Schalenfrüchte und daraus gewonnene Erzeugnisse
- H1) Mandeln

- H2) Haselnüsse
- H3) Walnüsse
- H4) Cashewnüsse
- H5) Pecannüsse
- H6) Paranüsse
- H7) Pistazien
- H8) Macadamianüsse
- I) Sellerie und daraus gewonnene Erzeugnisse
- J) Senf und daraus gewonnene Erzeugnisse
- K) Sesamsamen und daraus gewonnene Erzeugnisse
- L) Schwefeldioxide; Sulfide (ab 10 Mg Pro Kg Oder L)
- M) Süßlupinen und daraus gewonnene Erzeugnisse
- N) Weichtiere und Weichtiererzeugnisse (z. B. Muscheln; Schnecken; Tintenfische)

Änderungen vorbehalten

Wochenmenüplan KW 23 vom 02.06.2025 bis 08.06.2025

Tag	Gericht 1 KG	Gericht 2 KG	Dessert 1 KG
Montag, 02.06.2025	Hähnchengeschnetzeltes in Rahmsauce G,I,L Erbsengemüse mit Kräutern Reis	Vegetarisches Geschnetzeltes in Rahmsauce A,A1,C,F,G,I,L Erbsengemüse mit Kräutern Reis	Milchpudding - Schoko G
Dienstag, 03.06.2025	Pfannkuchen A,A1,C,G Apfelkompott L 3 Zimt-Zucker Mischung L	Salatmischung Dressing C,G,J Nudeln - Tortellini Käsefüllung A,A1,C,G,I Tomatensauce I,L	Quark mit Vanille und Heidelbeere G 1
Mittwoch, 04.06.2025	Cordon Bleu Hähnchen A,A1,G 7,2 Karotten-Maisgemüse L Salzkartoffeln Bratensauce, vegetarisch I,L	Vegetarisches Cordon Bleu A,A1,A4,C,G 1 Karotten-Maisgemüse L Salzkartoffeln Bratensauce, vegetarisch I,L	Banane
Donnerstag, 05.06.2025	Nudeln - Spirelli A,A1 Rindfleisch-Bolognese mit Gemüse A,I,L	Nudeln - Spirelli A,A1 Linsen-Gemüse-Bolognese I,L 3	Natur-Joghurt G Erdbeerpüree
Freitag, 06.06.2025	Backfischfilet - Seelachs A,A1,C,D,J Rahmspinat G Kartoffelstampf G	Spinat-Dinkelplätzchen A,A1,A5,C,G,I Rahmspinat G Kartoffelstampf G	Buttermilchdessert Birne- Vanille G

Kennzeichnung Allergene und Zusatzstoffe

- 1) Mit Farbstoffen
- 2) Konservierungsstoffen
- 3) Antioxidationsmittel
- 4) Nitrat
- 5) Geschwefelt
- 6) Mit Geschmacksverstärker
- 7) Geschwärzt
- 8) Mit künstlichen Süßungsmitteln / Zuckeraustausch
- 9) Mit Aspartam (Enthält eine Phenylalaninquelle)
- 10) Enthält Phosphate
- 11) Gewachst
- 12) Koffeinhaltig

- A) Glutenhaltiges Getreide
- A1) Weizen
- A2) Roggen
- A3) Gerste
- A4) Hafer
- B) Krebstiere (z. B. Krebse, Garnelen, Krabben, Hummer und daraus gewonnene Erzeugnisse)
- C) Eier und daraus gewonnene Erzeugnisse
- D) Fisch und daraus gewonnene Erzeugnisse
- E) Erdnüsse und daraus gewonnene Erzeugnisse
- F) Soja und daraus gewonnene Erzeugnisse
- G) Milch und daraus gewonnene Erzeugnisse (einschließlich Laktose)
- H) Schalenfrüchte und daraus gewonnene Erzeugnisse
- H1) Mandeln

- H2) Haselnüsse
- H3) Walnüsse
- H4) Cashewnüsse
- H5) Pecannüsse
- H6) Paranüsse
- H7) Pistazien
- H8) Macadamianüsse
- I) Sellerie und daraus gewonnene Erzeugnisse
- J) Senf und daraus gewonnene Erzeugnisse
- K) Sesamsamen und daraus gewonnene Erzeugnisse
- L) Schwefeldioxide; Sulfide (ab 10 Mg Pro Kg Oder L)
- M) Süßlupinen und daraus gewonnene Erzeugnisse
- N) Weichtiere und Weichtiererzeugnisse (z. B. Muscheln; Schnecken; Tintenfische)

Änderungen vorbehalten