Wochenmenüplan KW 46 vom 10.11.2025 bis 16.11.2025



Та	g Gericht 1 KG	Gericht 2 KG	Dessert 1 KG	Dessert 2 KG
Montag,	Senfsauce A,A1,G,J,L Salzkartoffeln Rote Bete 8	Rindfleisch-Bolognese mit Gemüse <i>F,I,L</i> Nudeln - Spirelli <i>A,A1</i> Mozzarella gerieben <i>G</i>	Birne	Joghurt Erdbeer <i>G</i>
	ABC		ABC	
Dienstag,	Hähnchengeschnetzeltes in Rahmsauce A,A1,G Nudeln - Penne A,A1 Brechbohnen	Buntes Gemüsefrikassee A,A1,G Nudeln - Penne A,A1 Brechbohnen	Apfel	Grießbrei <i>A,A1,G</i> Aprikosenpüree <i>L</i>
		Dfannkuchen 44400		laghurt mit Kirashan 0
Mittwoch,		Pfannkuchen A,A1,C,G Beerengrütze L	Salatmischung - Frisee, Lollo Rosso, Radicchio, Spitzkohl Essig-Öl Dressing - Italian Art J,L	Joghurt mit Kirschen G,L
Donnerstag,	Wildlachsragout A,A1,D,G,I Vollkornreis Erbsengemüse	Linsen-Curry mit Ananas L Vollkornreis Erbsengemüse	Karotten, Rohkost	Milchpudding - Schoko G
Freitag,	BBQ Bratling vegan (Jackfrucht) Tomaten-Basilikumsauce <i>I,L</i> Spätzle <i>A,A1</i>	Hähnchenschnitzel, paniert A,A1,A3,C Tomaten-Basilikumsauce I,L Spätzle A,A1	Stracciatellajoghurt <i>G</i>	Banane
	ABO		ABC access	

Kennzeichnung Allergene und Zusatzstoffe

- Mit Farbstoffen
- Konservierungsstoffen
- Antioxidationsmittel
- Nitrat
- Geschwefelt Mit Geschmacksverstärker
- Geschwärzt
- Mit künstlichen Süßungsmitteln / Zuckeraustausch
- Mit Aspartam (Enthält eine Phenylalaninquelle)
- 10) Enthält Phosphate Gewachst
- 12) Koffeinhaltig

A) Glutenhaltiges Getreide

A1) Weizen

A2) Roggen

A3) Gerste

- 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

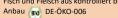
I) Sellerie und daraus gewonnene Erzeugnisse

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

Alle Zutaten und Produkte, ausgenommen von Fisch und Fleisch aus kontrolliert biologischem



Wochenmenüplan KW 47 vom 17.11.2025 bis 23.11.2025



Tag	Gericht 1 KG	Gericht 2 KG	Dessert 1 KG	Dessert 2 KG
Montag, 17.11.2025	Linseneintopf mit Kartoffeln, Karotten und Geflügelwurstscheiben (Huhn) J,L 2 Weizenbaguette A,A1,A3	Linseneintopf mit Kartoffeln und Karotten J,L Weizenbaguette A,A1,A3	Birne	Quark mit Mango G,L
	ABC		ABC	
Dienstag, 18.11.2025	Rinderfrikadelle A,A1,C,I,J Tomatensauce I,L Vollkornreis Maisgemüse	Spinat-Käse-Taler A,G Tomatensauce I,L Vollkornreis Maisgemüse	Gurke, Rohkost	Joghurt mit Heidelbeere G,L
	ABC		ABC	
Mittwoch, 19.11.2025	Sojarahmgeschnetzeltes F,G,L Kartoffelklöße C Brokkoligemüse	Grießbrei A,A1,G Kirschkompott L	Milchpudding - Vanille G	Nektarine
Donnerstag, 20.11.2025	Seelachsfilet, gedünstet <i>D</i> Kräutersauce <i>A,A1,G</i> Salzkartoffeln Rahmspinat <i>G,L</i>	Gemüsestäbchen (Mais) A Kräutersauce A,A1,G Salzkartoffeln Rahmspinat G,L	Salatmischung - Frisee, Lollo Rosso, Radicchio, Spitzkohl Joghurtdressing - Sylter Art <i>G,L</i>	Banane
Freitag, 21.11.2025	Gemüse-Köttbullar (Karotten) A Bulgur A,A1 Karottensauce A,A1,G Gebratene Zucchini	Chicken-Nuggets A,A1,G,I Karottensauce A,A1,G Bulgur A,A1 Gebratene Zucchini	Apfel	Milchpudding - Schoko G
	ABC		ABC OCCURRENCE OF THE PROPERTY	

Kennzeichnung Allergene und Zusatzstoffe

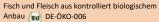
- Mit Farbstoffen
- Konservierungsstoffen
- Antioxidationsmittel
- Nitrat
- Geschwefelt
- Mit Geschmacksverstärker
- Geschwärzt
- Mit künstlichen Süßungsmitteln / Zuckeraustausch
- Mit Aspartam (Enthält eine Phenylalaninquelle) 10) Enthält Phosphate
- Gewachst 12) Koffeinhaltig

- A) Glutenhaltiges Getreide
- A1) Weizen
- A2) Roggen
- A3) Gerste
- 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

Alle Zutaten und Produkte, ausgenommen von



Wochenmenüplan KW 48 vom 24.11.2025 bis 30.11.2025



Tag	Gericht 1 KG	Gericht 2 KG	Dessert 1 KG	Dessert 2 KG
Montag, 24.11.2025	Hähnchengeschnetzeltes "Züricher Art" mit Champignons <i>G,L</i> Spätzle <i>A,A1</i>	Rahmwirsing <i>A,A1,G,L</i> Spätzle <i>A,A1</i>		Kaiserschmarrn ohne Rosinen A,A1,C,G Apfelmus G 3
	ABC		ABC	
Dienstag, 25.11.2025	Kartoffelgratin A,A1,G Möhrengemüse	Nudelauflauf mit Rinderhackfleisch <i>A,A1,G,I,L</i> Möhrengemüse	Banane	Quark mit Kirschen <i>G,L</i>
	ABC		ABC	
Mittwoch, 26.11.2025	Gemüse-Quinoa Taler (Karotten) <i>J</i> Kartoffelpüree <i>G,L</i> 3,1,5 Erbsengemüse	Pfannkuchen A,A1,C,G Apfelmus G 3	Quark mit Erdbeere <i>G</i>	Milchpudding - Vanille G
Donnerstag, 27.11.2025	Gedämpftes Seehechtfilet D Senfsauce A,A1,G,J,L Vollkornreis Rote Bete 8	Vegane Köttbullar (Paprika) A,A1,G,K Senfsauce A,A1,G,J,L Vollkornreis Rote Bete 8	Salatmischung - Eisberg, Endivien, Möhre, Weißkohl Joghurtdressing - American Art <i>C,G,J</i>	Stracciatellajoghurt <i>G</i>
Freitag, 28.11.2025	Kräuter-Joghurtdip <i>G,L</i> Gebackene Kartoffeln Blumenkohlgemüse	Sojageschnetzeltes mit Champignons <i>F,I,L</i> Nudeln - Knöpfle <i>A,A1,C</i>	Birne	Joghurt mit Himbeeren G
	ABC		ABC	

Kennzeichnung Allergene und Zusatzstoffe

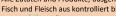
- Mit Farbstoffen
- Konservierungsstoffen
- Antioxidationsmittel
- Nitrat
- Geschwefelt
- Mit Geschmacksverstärker
- Geschwärzt Mit künstlichen Süßungsmitteln / Zuckeraustausch
- Mit Aspartam (Enthält eine Phenylalaninquelle)
- 10) Enthält Phosphate
- Gewachst 12) Koffeinhaltig

- A) Glutenhaltiges Getreide
- A1) Weizen
- A2) Roggen A3) Gerste
- 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

Alle Zutaten und Produkte, ausgenommen von Fisch und Fleisch aus kontrolliert biologischem Anbau BO DE-ÖKO-006



Wochenmenüplan KW 49 vom 01.12.2025 bis 07.12.2025



Tag	Gericht 1 KG	Gericht 2 KG	Dessert 1 KG	Dessert 2 KG
Montag, 01.12.2025	Soja-Nuggets <i>A,A1,A3,C,F,G</i> Kräuter-Joghurtdip <i>G,L</i> Couscous <i>A,A1</i> Paprikagemüse	Hähnchengyros G Kräuter-Joghurtdip <i>G,L</i> Couscous <i>A,A1</i> Paprikagemüse	Karotten, Rohkost	Joghurt mit Mango G
	ABC		ABC	
Dienstag, 02.12.2025	Rinder-Cevapcici <i>A,A1,C,G,I,J</i> Karottensauce <i>A,A1,G</i> Vollkornreis Erbsengemüse	Falafelbällchen A,A1 Karottensauce A,A1,G Vollkornreis Erbsengemüse	Gurke, Rohkost	Birne
	ABC		ABC	
Mittwoch, 03.12.2025	Kartoffelcremesuppe mit Gemüse (Blumenkohl, Brechbohnen, Erbsen, Karotten, und Zwiebeln) <i>G,I,L</i> Weizenbaguette <i>A,A1,A3</i>	Kartoffelcremesuppe mit Geflügelbällchen (Huhn, Pute) <i>G,I,L</i> Weizenbaguette <i>A,A1,A3</i>	Salatmischung - Eisberg, Endivien, Möhre, Weißkohl Joghurtdressing - French Art <i>G,J,L</i>	Quark mit Waldbeeren G
Donnerstag, 04.12.2025	Seelachsfilet, gedünstet <i>D</i> Salzkartoffeln Dillsauce <i>A,A1,G</i> Brechbohnen	Gemüse-Köttbullar (Karotten) A Dillsauce A,A1,G Salzkartoffeln Brechbohnen	Banane	Milchpudding - Schoko G
Freitag, 05.12.2025	Schupfnudeln <i>A,A1,C</i> Tomatensauce <i>I,L</i> Blumenkohlgemüse	Milchreis G Zimt-Zucker Mischung <i>L</i>	Apfel	Joghurt Erdbeer G
	ABC		ABC	

Kennzeichnung Allergene und Zusatzstoffe

- Mit Farbstoffen
- Konservierungsstoffen
- Antioxidationsmittel
- Nitrat
- Geschwefelt
- Mit Geschmacksverstärker
- Geschwärzt
- Mit künstlichen Süßungsmitteln / Zuckeraustausch
- Mit Aspartam (Enthält eine Phenylalaninquelle) 10) Enthält Phosphate
- Gewachst
- 12) Koffeinhaltig

- A) Glutenhaltiges Getreide
- A1) Weizen
- A2) Roggen
- A3) Gerste
- 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

Alle Zutaten und Produkte, ausgenommen von Fisch und Fleisch aus kontrolliert biologischem

