

Wochenmenüplan KW 46 vom 10.11.2025 bis 16.11.2025

Tag	Gericht 1 KG	Gericht 2 KG	Dessert 1 KG	Dessert 2 KG
Montag, 10.11.2025	Eier gekocht C Senfsauce A,A1,G,J,L Salzkartoffeln Rote Bete 8 	Rindfleisch-Bolognese mit Gemüse F,I,L Nudeln - Spirelli A,A1 Mozzarella gerieben G 	Birne 	Joghurt Erdbeer G 
Dienstag, 11.11.2025	Hähnchengeschnetzeltes in Rahmsauce A,A1,G Nudeln - Penne A,A1 Brechbohnen 	Buntes Gemüsefrikassee A,A1,G Nudeln - Penne A,A1 Brechbohnen 	Apfel 	Grießbrei A,A1,G Aprikosenpüree L 
Mittwoch, 12.11.2025	Gemüse-Eintopf mit Kartoffelwürfel, Brunoise und Eierstich C,G,I,L Weizenbaguette A,A1,A3 	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, 13.11.2025	Wildlachsragout A,A1,D,G,I Vollkornreis Erbsengemüse 	Linsen-Curry mit Ananas L Vollkornreis Erbsengemüse 	Karotten, Rohkost 	Milchpudding - Schoko G 
Freitag, 14.11.2025	BBQ Bratling vegan (Jackfrucht) Tomaten-Basilikumsauce I,L Spätzle A,A1 	Hähnchenschnitzel, paniert A,A1,A3,C Tomaten-Basilikumsauce I,L Spätzle A,A1 	Stracciatellajoghurt 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)

Gedruckt am: 24.10.2025

Änderungen vorbehalten

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

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

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)

Gedruckt am: 24.10.2025

Änderungen vorbehalten

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

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 G,L Spätzle A,A1	Rahmwirsing A,A1,G,L Spätzle A,A1	Karotten, Rohkost	Kaiserschmarrn ohne Rosinen A,A1,C,G Apfelmus G 3
Dienstag, 25.11.2025	Kartoffelgratin A,A1,G Möhrengemüse	Nudelauflauf mit Rinderhackfleisch A,A1,G,I,L Möhrengemüse	Banane	Quark mit Kirschen G,L
Mittwoch, 26.11.2025	Gemüse-Quinoa Taler (Karotten) J Kartoffelpüree G,L 3,1,5 Erbsengemüse	Pfannkuchen A,A1,C,G Apfelmus G 3	Quark mit Erdbeere G	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 C,G,J	Stracciatellajoghurt G
Freitag, 28.11.2025	Kräuter-Joghurdip G,L Gebackene Kartoffeln Blumenkohlgemüse	Sojageschnetzeltes mit Champignons F,I,L Nudeln - Knöpfe A,A1,C	Birne	Joghurt mit Himbeeren G

Kennzeichnung Allergene und Zusatzstoffe

- 1) Mit Farbstoffen
- 2) Konservierungsstoffen
- 3) Antioxidationsmittel
- 4) Nitrat
- 5) Geschwefelt
- 6) Mit Geschmacksverstärker
- 7) Geschwärtzt
- 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)

Gedruckt am: 24.10.2025

Änderungen vorbehalten

Alle Zutaten und Produkte, ausgenommen von
Fisch und Fleisch aus kontrolliert biologischem
Anbau 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 A,A1,A3,C,F,G Kräuter-Joghurtdip G,L Couscous A,A1 Paprikagemüse	Hähnchengyros G Kräuter-Joghurtdip G,L Couscous A,A1 Paprikagemüse	Karotten, Rohkost	Joghurt mit Mango G
Dienstag, 02.12.2025	Rinder-Cevapcici A,A1,C,G,I,J Karottensauce A,A1,G Vollkornreis Erbsengemüse	Falafelbällchen A,A1 Karottensauce A,A1,G Vollkornreis Erbsengemüse	Gurke, Rohkost	Birne
Mittwoch, 03.12.2025	Kartoffelcremesuppe mit Gemüse (Blumenkohl, Brechbohnen, Erbsen, Karotten, und Zwiebeln) G,I,L Weizenbaguette A,A1,A3	Kartoffelcremesuppe mit Geflügelbällchen (Huhn, Pute) G,I,L Weizenbaguette A,A1,A3	Salatmischung - Eisberg, Endivien, Möhre, Weißkohl Joghurtdressing - French Art G,J,L	Quark mit Waldbeeren G
Donnerstag, 04.12.2025	Seelachsfilet, gedünstet D Salzkartoffeln Dillsauce A,A1,G Brechbohnen	Gemüse-Köttbullar (Karotten) A Dillsauce A,A1,G Salzkartoffeln Brechbohnen	Banane	Milchpudding - Schoko G
Freitag, 05.12.2025	Schupfnudeln A,A1,C Tomatensauce I,L Blumenkohlgemüse	Milchreis G Zimt-Zucker Mischung L	Apfel	Joghurt Erdbeer 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
 - 1) Weizen
 - 2) Roggen
 - 3) Gerste
 - 4) 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)

Gedruckt am: 24.10.2025

Änderungen vorbehalten

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