

Wochenmenüplan KW 4 vom 19.01.2026 bis 25.01.2026

Tag	Gericht 1 KG	Gericht 2 KG	Dessert 1 KG
Montag, 19.01.2026	Spätzle ohne Ei A,A1 Hähnchengeschnetzeltes "Züricher Art" mit Champignons G	Spätzle ohne Ei A,A1 Käsesauce A,A1,C,G 1,2	Beerengrütze Vanillesauce G 1
Dienstag, 20.01.2026	Kartoffelgratin A,A1,G Möhrengemüse	Nudelauflauf mit Rinderhackfleisch A,A1,G,I,L Möhrengemüse	Milchpudding - Vanille G 1
Mittwoch, 21.01.2026	Gemüse-Quinoa Taler (Karotten) J Bratensauce, vegetarisch Erbsengemüse Kartoffelpüree G,L 3,1,5	Gemüse-Eintopf mit Nudeln, Blumenkohl und Brokkoli A,A1,L Weizenbaguette A,A1,A2	Banane
Donnerstag, 22.01.2026	Backfischfilet - Seelachs A,A1,C,D,J Senfsauce A,A1,G,J,L Vollkornreis	Gemüse-Knusper-Bagel (Erbsen, Karotten) A,A1,I Senfsauce A,A1,G,J,L Vollkornreis	Stracciatellajoghurt G
Freitag, 23.01.2026	Kräuterquark G,L Gebackene Kartoffeln Blumenkohlgemüse	Sojageschnetzeltes mit Champignons F,I,L Nudeln - Knöpfe A,A1,C	Birne

Kennzeichnung Allergene und Zusatzstoffe

- 1) Mit Farbstoffen
- 2) Konservierungsmitteln
- 3) Antioxidationsmitteln
- 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 5 vom 26.01.2026 bis 01.02.2026

Tag	Gericht 1 KG	Gericht 2 KG	Dessert 1 KG
Montag, 26.01.2026	Gemüse-Nuggets (Möhren) A,A1,A3,G Kräuter-Joghurtdip G,L Couscous A,A1 Paprikagemüse 	Hähnchengyros Kräuter-Joghurtdip G,L Couscous A,A1 Paprikagemüse	Joghurt mit Mango G 
Dienstag, 27.01.2026	Rinder-Cevapcici A,A1,C,G,I,J Kräutersauce A,A1,G Erbsengemüse Reis 	Falafelbällchen A,A1 Kräutersauce A,A1,G Erbsengemüse Reis	Birne 
Mittwoch, 28.01.2026	Kartoffelcremesuppe mit Gemüse (Blumenkohl, Brechbohnen, Erbsen, Karotten, und Zwiebeln) G,I,L Weizenbaguette A,A1,A3 	Kartoffelcremesuppe mit Geflügelbällchen (Huhn, Pute) C,G,I,L Weizenbaguette A,A1,A3	Mini Windbeutel A,A1,C,G 
Donnerstag, 29.01.2026	Fischfrikadelle - Seelachs A,A1,D,G,J Dillsauce A,A1,G Brechbohnen Salzkartoffeln 	Polenta-Käse-Taler C,G Dillsauce A,A1,G Brechbohnen Salzkartoffeln	Milchpudding - Schoko G 
Freitag, 30.01.2026	Schupfnudeln A,A1,C Tomatensauce I,L Blumenkohlgemüse 	Milchreis G Zimt-Zucker Mischung L	Apfel 11 

Kennzeichnung Allergene und Zusatzstoffe

- 1) Mit Farbstoffen
- 2) Konservierungsmitteln
- 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 6 vom 02.02.2026 bis 08.02.2026

Tag	Gericht 1 KG	Gericht 2 KG	Dessert 1 KG
Montag, 02.02.2026	Hähnchenbrust, gebraten Basilikumsauce G,H1,L Kohlrabigemüse Nudeln - Spirelli A,A1	Blumenkohl-Käse-Bratling A,A1,C,G,I Basilikumsauce G,H1,L Kohlrabigemüse Nudeln - Spirelli A,A1	Erdbeerjoghurt G
Dienstag, 03.02.2026	Gemüse-Bratwurst (aus Erbsen und Zwiebeln) A,A1,C Brokkoligemüse Kartoffel-Karottenpüree G,L 3,1,5	Makkaroni Auflauf in Tomatensauce A,A1,G,H1,L	Clementine
Mittwoch, 04.02.2026	Käse-Lauchsuppe, vegetarisch A,A1,G 1 Weizenbaguette A,A1,A3	Käse-Lauchsuppe mit Rinderhack A,A1,G 1 Weizenbaguette A,A1,A3	Grießpudding A,A1,G Apfelmus 3
Donnerstag, 05.02.2026	Fischnuggets A,A1,C,D,G,J Tomatensauce / Erbsengemüse Reis	Gemüse-Knusper-Bagel (Erbsen, Karotten) A,A1,I Tomatensauce / Erbsengemüse Reis	Kirschjoghurt G 1
Freitag, 06.02.2026	Eier gekocht C Bechamelsauce A,A1,G Blattspinat G,L Salzkartoffeln	Geflügelfrikadelle A,A1,C,G,J Bechamelsauce A,A1,G Blattspinat G,L Salzkartoffeln	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 7 vom 09.02.2026 bis 15.02.2026

Tag	Gericht 1 KG	Gericht 2 KG	Dessert 1 KG
Montag, 09.02.2026	Gemüsefrikadelle (Möhre, Pastinake, Erbse) A,A1,C Tomaten-Linsengemüse I,L Kartoffelstampf G,L 3,1,5 	Geflügel-Bratwurst (Huhn) G,I Tomaten-Linsengemüse I,L Kartoffelstampf G,L 3,1,5	Joghurt mit Himbeere G 
Dienstag, 10.02.2026	Fischstäbchen A,A1,D Zitronen-Thymian-Sauce A,A1,G Möhrengemüse Nudeln - Penne A,A1 	Sojarahmgeschnetzeltes F,G,L Möhrengemüse Nudeln - Penne A,A1	Nektarine 
Mittwoch, 11.02.2026	Blumenkohlcremesuppe G,I,L Weizenbaguette A,A1,A3 	Blumenkohlcremesuppe G,I,L Geflügel Wiener 3,10,2 Weizenbaguette A,A1,A3	Milchpudding - Schoko G 
Donnerstag, 12.02.2026	Hähnchenbrust, gebraten Curry - Mangosauce A,A1,I,L Vollkornreis 	Kartoffelgratin A,A1,G Pfannengemüse (Champignons, Paprika)	Quark mit Kirschen G 
Freitag, 13.02.2026	Gebackene Kartoffeln Kräuterquark G,L Brokkoligemüse 	Kartoffelpuffer A,A1,C Apfelmus 3	Apfel 11 

Kennzeichnung Allergene und Zusatzstoffe

- 1) Mit Farbstoffen
- 2) Konservierungsmitteln
- 3) Antioxidationsmitteln
- 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