

Wochenmenüplan KW 8 vom 16.02.2026 bis 22.02.2026

Tag	Gericht 1 KG	Gericht 2 KG	Dessert 1 KG
Montag, 16.02.2026	Gemüse-Nuggets (Möhren) A,A1,A3,G Rahmspinat G,L Salzkartoffeln 	Rindfleisch-Bolognese mit Gemüse F,I,L Nudeln - Spirelli A,A1 Mozzarella gerieben G 	Erdbeerjoghurt G 
Dienstag, 17.02.2026	Hähnchengeschnetzeltes in Rahmsauce A,A1,G Brechbohnen Salzkartoffeln 	Buntes Gemüsefrikassee A,A1,G Brechbohnen Salzkartoffeln 	Grießbrei A,A1,G Aprikosenpüree 3 
Mittwoch, 18.02.2026	Käse-Lauchsuppe, vegetarisch G 1 Weizenbaguette A,A1,A3 	Pfannkuchen A,A1,C,G Apfelmus 3 	Apfel 7 
Donnerstag, 19.02.2026	Seelachsragout A,A1,D,G,I Erbsengemüse Reis 	Linsen-Curry mit Ananas I,L Erbsengemüse Reis 	Milchpudding - Schoko G 
Freitag, 20.02.2026	Grünkern - Käse - Knuspermedaillon A,A1,C,F,G,I,K Tomaten-Basilikumsauce I,L Spätzle A,A1,C 	Hähnchenschnitzel, paniert A,A1,A3,C Tomaten-Basilikumsauce I,L Spätzle A,A1,C 	Banane 

Kennzeichnung Allergene und Zusatzstoffe

- 1) Mit Farbstoffen
- 2) Mit Konservierungsstoffen
- 3) Mit Antioxidationsmitteln
- 4) Mit Geschmacksverstärker
- 5) Geschwefelt
- 6) Geschwärzt
- 7) Gewachst
- 8) Mit Phosphat
- 9) Mit Süßungsmitteln
- 10) Enthält eine Phenylalaninquelle

- A) Glutenhaltiges Getreide
 A1) Weizen
 A2) Roggen
 A3) Gerste
 A4) Hafer
 B) Krebstiere
 C) Eier
 D) Fisch
 E) Erdnüsse
 F) Soja
 G) Milch
 H) Schalenfrüchte
 H1) Mandeln

- H2) Haselnüsse
 H3) Walnüsse
 H4) Cashewnüsse
 H5) Pecannüsse
 H6) Paranüsse
 H7) Pistazien
 H8) Macadamianüsse
 I) Sellerie
 J) Senf
 K) Sesamsamen
 L) Schwefeldioxide; Sulfide (ab 10 Mg Pro Kg Oder L)
 M) Lupinen
 N) Weichtiere

Änderungen vorbehalten

Wochenmenüplan KW 9 vom 23.02.2026 bis 01.03.2026

Tag	Gericht 1 KG	Gericht 2 KG	Dessert 1 KG
Montag, 23.02.2026	Nudeln - Penne A,A1 Falafelbällchen A,A1 Pesto-Sahnesauce G,H,H4 3 	Nudeln - Penne A,A1 Rindfleischbällchen Pesto-Sahnesauce G,H,H4 3	Milchpudding - Vanille G 1 
Dienstag, 24.02.2026	Putenfrikadelle A,A1,C,G,J Thymiansauce vegetarisch I,L 1,5 Maisgemüse Reis 	Polenta-Spinat Knuspertasche paniert A,A1,G Thymiansauce vegetarisch I,L 1,5 Maisgemüse Reis	Joghurt mit Heidelbeere G 
Mittwoch, 25.02.2026	Sojarahmgeschnetzeltes F,G,L Brokkoligemüse Kartoffelklöße C 	Grießbrei A,A1,G Kirschkompott	Birne 
Donnerstag, 26.02.2026	Backfischfilet - Seelachs A,A1,C,D,J Kräutersauce G Rahmspinat G,L Salzkartoffeln 	Gemüsefrikadelle (Möhre, Pastinake, Erbse) A,A1,C Kräutersauce G Rahmspinat G,L Salzkartoffeln	Quark mit Mango G 
Freitag, 27.02.2026	Brokkoli-Nuggets A,A1,A3,C,F,G Tomatensauce mit Paprika Gebratene Zucchini A,J Bulgur A,A1 	Chicken-Nuggets A,A1,G,I Tomatensauce mit Paprika Gebratene Zucchini A,J Bulgur A,A1	Banane 

Kennzeichnung Allergene und Zusatzstoffe

- 1) Mit Farbstoffen
- 2) Mit Konservierungsstoffen
- 3) Mit Antioxidationsmitteln
- 4) Mit Geschmacksverstärker
- 5) Geschwefelt
- 6) Geschwärtzt
- 7) Gewachst
- 8) Mit Phosphat
- 9) Mit Süßungsmitteln
- 10) Enthält eine Phenylalaninquelle

- A) Glutenhaltiges Getreide
A1) Weizen
A2) Roggen
A3) Gerste
A4) Hafer
B) Krebstiere
C) Eier
D) Fisch
E) Erdnüsse
F) Soja
G) Milch
H) Schalenfrüchte
H1) Mandeln

- H2) Haselnüsse
H3) Walnüsse
H4) Cashewnüsse
H5) Pecannüsse
H6) Paranüsse
H7) Pistazien
H8) Macadamianüsse
I) Sellerie
J) Senf
K) Sesamsamen
L) Schwefeldioxide; Sulfide (ab 10 Mg Pro Kg Oder L)
M) Lupinen
N) Weichtiere

Änderungen vorbehalten

Wochenmenüplan KW 10 vom 02.03.2026 bis 08.03.2026

Tag	Gericht 1 KG	Gericht 2 KG	Dessert 1 KG
Montag, 02.03.2026	Spätzle A,A1,C Hähnchengeschnetzeltes "Züricher Art" mit Champignons G 	Spätzle A,A1,C Käsesauce A,A1,C,G 1,2	Rote Grütze Vanillesauce G 1 
Dienstag, 03.03.2026	Kartoffelgratin A,A1,G Möhrengemüse 	Nudelaufauf "a la Lasagne" mit Rinderhackfleisch A,A1,G,I Möhrengemüse	Milchpudding - Vanille G 1 
Mittwoch, 04.03.2026	Blumenkohl-Käse-Stern A,A1,C,G,I 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, 05.03.2026	Backfischfilet - Seelachs A,A1,C,D,J Senfsauce G,J Vollkornreis 	Gemüse-Knusper-Bagel (Erbsen, Karotten) A,A1,I Senfsauce G,J Vollkornreis	Stracciatellajoghurt G 
Freitag, 06.03.2026	Kräuterquark G,L Gebackene Kartoffeln Blumenkohlgemüse 	Sojageschnetzeltes mit Champignons F,I,L Nudeln - Penne A,A1,A2,A3,A4	Birne 

Kennzeichnung Allergene und Zusatzstoffe

- 1) Mit Farbstoffen
- 2) Mit Konservierungsstoffen
- 3) Mit Antioxidationsmitteln
- 4) Mit Geschmacksverstärker
- 5) Geschwefelt
- 6) Geschwärzt
- 7) Gewachst
- 8) Mit Phosphat
- 9) Mit Süßungsmitteln
- 10) Enthält eine Phenylalaninquelle

- A) Glutenhaltiges Getreide
A1) Weizen
A2) Roggen
A3) Gerste
A4) Hafer
B) Krebstiere
C) Eier
D) Fisch
E) Erdnüsse
F) Soja
G) Milch
H) Schalenfrüchte
H1) Mandeln

- H2) Haselnüsse
H3) Walnüsse
H4) Cashewnüsse
H5) Pecannüsse
H6) Paranüsse
H7) Pistazien
H8) Macadamianüsse
I) Sellerie
J) Senf
K) Sesamsamen
L) Schwefeldioxide; Sulfide (ab 10 Mg Pro Kg Oder L)
M) Lupinen
N) Weichtiere

Änderungen vorbehalten

Wochenmenüplan KW 11 vom 09.03.2026 bis 15.03.2026

Tag	Gericht 1 KG	Gericht 2 KG	Dessert 1 KG
Montag, 09.03.2026	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, 10.03.2026	Puten-Cevapcici A,A1,C,G,I,J Kräutersauce G Erbsengemüse Reis 	Falafelbällchen A,A1 Kräutersauce G Erbsengemüse Reis	Birne 
Mittwoch, 11.03.2026	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	Vanillequark G 1 
Donnerstag, 12.03.2026	Fischfrikadelle - Seelachs A,A1,D,G,J Dillsauce A,A4 1 Brechbohnen Salzkartoffeln 	Polenta-Käse-Taler C,G Dillsauce A,A4 1 Brechbohnen Salzkartoffeln	Milchpudding - Schoko G 
Freitag, 13.03.2026	Schupfnudeln A,A1,C Tomatensauce / Blumenkohlgemüse 	Milchreis G Zimt-Zucker Mischung L	Apfel 7 

Kennzeichnung Allergene und Zusatzstoffe

- 1) Mit Farbstoffen
- 2) Mit Konservierungsstoffen
- 3) Mit Antioxidationsmitteln
- 4) Mit Geschmacksverstärker
- 5) Geschwefelt
- 6) Geschwärtzt
- 7) Gewachst
- 8) Mit Phosphat
- 9) Mit Süßungsmitteln
- 10) Enthält eine Phenylalaninquelle

- A) Glutenhaltiges Getreide
A1) Weizen
A2) Roggen
A3) Gerste
A4) Hafer
B) Krebstiere
C) Eier
D) Fisch
E) Erdnüsse
F) Soja
G) Milch
H) Schalenfrüchte
H1) Mandeln

- H2) Haselnüsse
H3) Walnüsse
H4) Cashewnüsse
H5) Pecannüsse
H6) Paranüsse
H7) Pistazien
H8) Macadamianüsse
I) Sellerie
J) Senf
K) Sesamsamen
L) Schwefeldioxide; Sulfide (ab 10 Mg Pro Kg Oder L)
M) Lupinen
N) Weichtiere

Änderungen vorbehalten