

Wochenmenüplan KW 33 vom 11.08.2025 bis 17.08.2025

Tag	Gericht 1 KG	Gericht 2 KG	Dessert 1 KG	Dessert 2 KG
Montag, 11.08.2025	Gemüsefrikadelle (Möhren) A,A1,C Kartoffelstampf G Tomaten-Linsengemüse I,L 3	Geflügel-Bratwurst (Huhn) Kartoffelstampf G Tomaten-Linsengemüse I,L 3	Nektarine	Obstsalat
Dienstag, 12.08.2025	Hähnchenbrust, gedünstet Curryfruchtsauce Vollkornreis	panierter Hirtenkäse A,A1,A2,G Curryfruchtsauce Vollkornreis Brokkoligemüse	Kohlrabi, Rohkost	Quark mit Kirschen und Vanille G,L
Mittwoch, 13.08.2025	Blumenkohl-Creme-Suppe G,I Weizenbaguette A,A1,A3	Blumenkohl-Creme-Suppe mit Putenschinken G,I 3,10,2 Weizenbaguette A,A1,A3	Weintrauben, kernlos	Götterspeise - rot L 1
Donnerstag, 14.08.2025	Seelachsfilet, gedünstet D Zitronen-Thymian-Sauce Gnocchi Buntes Möhrengemüse	Sojageschnetzeltes in Rahmsauce A,A1,C,F,G,I,L Gnocchi Buntes Möhrengemüse	Joghurt mit Himbeeren G	Apfel
Freitag, 15.08.2025	Kräuter-Joghurdip C,G,J,L Gebackene Kartoffeln Brokkoligemüse	Kartoffelpuffer A,A1,C 3 Apfelmus G 3	Gurke, Rohkost	Buttermilchdessert Gartenfrucht 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. Krabbe, 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  DE-ÖKO-006

Wochenmenüplan KW 34 vom 18.08.2025 bis 24.08.2025

Tag	Gericht 1 KG	Gericht 2 KG	Dessert 1 KG	Dessert 2 KG
Montag, 18.08.2025	Eier gekocht Senfsauce G,J,L Salzkartoffeln Rote Bete 8 	Bolognesesauce I,L Nudeln - Spirelli A,A1 Mozzarella gerieben G	Birne 	Quark mit Mango G
Dienstag, 19.08.2025	Hähnchengeschnetzeltes in Rahmsauce G,I,L Gekochte Kräuter-Kartoffeln Brechbohnen 	Buntes Gemüsefrikassee A,A1,G,J 1 Nudeln - Penne A,A1,C Bohnengemüse	Wassermelone 	Grießbrei A,A1,G,L Aprikosenpüree 3
Mittwoch, 20.08.2025	Grüner Bohneneintopf mit Kartoffelwürfel L Weizenbaguette A,A1,A3 	Pfannkuchen A,A1,C,G Beerengrütze L	Salatmischung Essig-Öl Dressing - Italian Art J 	Joghurt mit Kirschen G
Donnerstag, 21.08.2025	Wildlachsragout D Vollkornreis Erbsengemüse 	Linsen-Curry mit Ananas G 3 Vollkornreis Erbsengemüse	Stracciatellajoghurt G 	Banane Fairtrade
Freitag, 22.08.2025	Brokkolischnitzel, paniert Tomaten-Basilikumsauce I,L Nudeln - Spätzle A 	Hähnchenschnitzel, paniert A,A1,A3,C Tomaten-Basilikumsauce I,L Nudeln - Spätzle A	Karotten, Rohkost 	Milchpudding - Schoko G,L

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

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

Wochenmenüplan KW 35 vom 25.08.2025 bis 31.08.2025

Tag	Gericht 1 KG	Gericht 2 KG	Dessert 1 KG	Dessert 2 KG
Montag, 25.08.2025	Linseneintopf mit Kartoffeln, Karotten und Geflügelwurstscheiben (Huhn) <i>J,L</i> 2 Weizenbaguette <i>A,A1,A3</i>	Linseneintopf mit Kartoffeln und Karotten <i>J,L</i> Weizenbaguette <i>A,A1,A3</i>	Honigmelone	Quark mit Mango <i>G</i>
Dienstag, 26.08.2025	Rinderfrikadelle <i>A,A1,C,I,J</i> Tomatensauce <i>I,L</i> Vollkornreis Maisgemüse	Brokkolischnitzel, paniert Kartoffelstampf <i>G</i> Karottengemüse	Gurke, Rohkost	Obstsalat
Mittwoch, 27.08.2025	Sojageschnetzeltes in Rahmsauce <i>A,A1,C,F,G,I,L</i> Kartoffelklöße <i>C</i> Brokkoligemüse	Grießbrei <i>A,A1,G,L</i> Kirschkompott <i>BIO L</i>	Milchpudding - Vanille <i>G,L</i> 1	Nektarine
Donnerstag, 28.08.2025	Seelachsfilet, gedünstet <i>D</i> Kräutersauce <i>G,L</i> Salzkartoffeln Blattspinat <i>G,L</i> 1	Blumenkohl-Käse-Stern <i>A,A1,C,G,I</i> Paprikarahmsauce <i>G,I,L</i> Reis	Salatmischung Joghurtdressing - Sylter Art <i>C,G,J</i>	Götterspeise - rot <i>L</i> 1 Vanillesauce <i>G,L</i> 1
Freitag, 29.08.2025	Gemüse-Köttbullar (Karotten) <i>A</i> Bulgur <i>A,A1</i> Karottensauce Gebratene Zucchini	Chicken-Nuggets <i>A,A1,I</i> Karottensauce Bulgur <i>A,A1</i> Gebratene Zucchini	Apfel	Milchpudding - Schoko <i>G,L</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)

Änderungen vorbehalten

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

Wochenmenüplan KW 36 vom 01.09.2025 bis 07.09.2025

Tag	Gericht 1 KG	Gericht 2 KG	Dessert 1 KG	Dessert 2 KG
Montag, 01.09.2025	Hähnchengeschnetzeltes "Züricher Art" mit Champignons G,L Nudeln - Spätzle A 	Rahmwirsing G,I,L Nudeln - Spätzle A	Karotten, Rohkost 	Mini PanCakes A,A1,C,G Apfelmus G 3
Dienstag, 02.09.2025	Kartoffelgratin G,L Buntes Möhrengemüse 	Nudelauflauf mit Rinderhackfleisch A,A1,G,I,L Buntes Möhrengemüse	Banane Fairtrade 	Quark mit Vanille und Heidelbeere G 1
Mittwoch, 03.09.2025	Schnitzel (Magermilch), paniert A,A1,F Kartoffelpüree G,L 3,1,5 Erbsengemüse 	Pfannkuchen A,A1,C,G Apfelmus G 3	Quark mit Mango G 	Milchpudding - Vanille G,L 1
Donnerstag, 04.09.2025	Gedämpftes Seehechtfilet D Senfsauce G,J,L Vollkornreis Rote Bete 8 	Vegane Köttbullar (Weizen) A,A1,F,I Senfsauce G,J,L Vollkornreis Rote Bete 8	Pfirsich 	Joghurt mit Himbeeren G
Freitag, 05.09.2025	Kräuter-Joghurdip C,G,J,L Gebackene Kartoffeln Blumenkohlgemüse 	Sojageschnetzeltes mit Champignons A,A1,C,F,I,L Nudeln - Knöpfle A,A1,C	Salatmischung Joghurtdressing - American Art C,G,J 	Stracciatella-Joghurt 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

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

Wochenmenüplan KW 37 vom 08.09.2025 bis 14.09.2025

Tag	Gericht 1 KG	Gericht 2 KG	Dessert 1 KG	Dessert 2 KG
Montag, 08.09.2025	Brokkoli-Nuggets A,A1,A3,C,F,G Kräuter-Joghurtdip C,G,J,L Couscous A,A1 Paprikagemüse 	Hähnchengyros Kräuter-Joghurtdip C,G,J,L Couscous A,A1 Paprikagemüse	Cherrytomaten 	Buttermilchdessert Rhabarber-Vanille G
Dienstag, 09.09.2025	Rinder-Cevapcici A,A1,C,G,I,J Karottensauce Vollkornreis Erbsengemüse 	Falafelbällchen A,A1 Karottensauce Vollkornreis Erbsengemüse	Gurke, Rohkost 	Milchpudding - Erdbeere G,L 1
Mittwoch, 10.09.2025	Kartoffelcremesuppe mit Gemüse (Blumenkohl, Brechbohnen, Erbsen, Karotten, und Zwiebeln) G,L 3,1,5 Weizenbaguette A,A1,A3 	Kartoffelcremesuppe mit geschnittenem Würstchen G,L 3,1,10,2,5 Weizenbaguette A,A1,A3	Salatmischung Joghurdressing - French Art C,J 3,1 	Quark mit Waldbeeren G
Donnerstag, 11.09.2025	Seelachsfilet, gedünstet D Salzkartoffeln Dillsauce A,A1,G Brechbohnen 	Gemüse-Köttbullar (Karotten) A Dillsauce A,A1,G Salzkartoffeln Brechbohnen	Weintrauben, kernlos 	Götterspeise - grün 1 Vanillesauce G,L 1
Freitag, 12.09.2025	Schupfnudeln A,A1,C Tomatensauce I,L Romanesco 	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
A1) Weizen
A2) Roggen
A3) Gerste
A4) Hafer
B) Krebstiere (z. B. Krabbe, 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  DE-ÖKO-006

Wochenmenüplan KW 38 vom 15.09.2025 bis 21.09.2025

Tag	Gericht 1 KG	Gericht 2 KG	Dessert 1 KG	Dessert 2 KG
Montag, 15.09.2025	Hähnchenbrust, gedünstet Basilikumsauce G,H1,L Nudeln - Spirelli A,A1 Kohlrabigemüse 	Schnitzel (Magermilch), paniert A,A1,F Basilikumsauce G,H1,L Nudeln - Spirelli A,A1 Kohlrabigemüse	Salatmischung Essig-Öl Dressing - Italian Art J 	Cantaloupe Melone
Dienstag, 16.09.2025	Gemüse-Bratwurst (Erbsen) A,A1,C Kartoffel-Karottenpüree G,L 3,1,5 Brokkoligemüse 	Germknödel mit Kirsche A,A1,C,G Vanillesauce G,L 1	Aprikose 	Milchpudding - Karamell G,L 1
Mittwoch, 17.09.2025	Karottencremesuppe mit Gemüse (Blumenkohl, Brechbohnen, Karotten und Erbsen) G,L 3,1,5 Weizenbaguette A,A1,A3 	Karottencremesuppe mit Hähnchenstreifen und Gemüse (Blumenkohl, Brechbohnen, Karotten und Erbsen) G,L 3,1,5 Weizenbaguette A,A1,A3	Kohlrabi, Rohkost 	Joghurt mit Kirschen G
Donnerstag, 18.09.2025	Gebratenes Rotbarschfilet Vollkorn-Risottoreis Erbsengemüse 	Gemüse-Knusper-Bagel A,A1,I Vollkorn-Risottoreis Erbsengemüse	Quark mit Blaubeere G 	Mini Windbeutel A,A1,C,G
Freitag, 19.09.2025	Eier gekocht Bechamelsauce G,L Salzkartoffeln Blattspinat G,L 1 	Geflügelfrikadellen A,A1 3 Bechamelsauce G,L Salzkartoffeln Blattspinat G,L 1	Banane Fairtrade 	Beerengrütze L

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. Krabbe, 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  DE-ÖKO-006