

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 <i>G,L</i> Spätzle <i>A,A1</i> 	Rahmwirsing <i>A,A1,G,L</i> Spätzle <i>A,A1</i>	Karotten, Rohkost 	Kaiserschmarrn ohne Rosinen <i>A,A1,C,G</i> Apfelmus <i>G</i> 3
Dienstag, 02.09.2025	Kartoffelgratin <i>A,A1,G</i> Möhrengemüse 	Nudelauflauf mit Rinderhackfleisch <i>A,A1,G,I,L</i> Möhrengemüse	Banane 	Quark mit Vanille und Heidelbeere <i>G</i>
Mittwoch, 03.09.2025	Gemüse-Quinoa Taler (Karotten) <i>J</i> Kartoffelpüree <i>G,L</i> 3,1,5 Erbsengemüse 	Pfannkuchen <i>A,A1,C,G</i> Apfelmus <i>G</i> 3	Quark mit Mango <i>G,L</i> 	Milchpudding - Vanille <i>G</i>
Donnerstag, 04.09.2025	Gedämpftes Seehechtfilet <i>D</i> Senfsauce <i>A,A1,G,J,L</i> Vollkornreis Rote Bete 8 	Vegane Köttbullar (Paprika) <i>A,A1,G,K</i> Senfsauce <i>A,A1,G,J,L</i> Vollkornreis Rote Bete 8	Pfirsich 	Joghurt mit Himbeeren <i>G</i>
Freitag, 05.09.2025	Kräuter-Joghurdip <i>G,L</i> Gebackene Kartoffeln Blumenkohlgemüse 	Sojageschnetzeltes mit Champignons <i>F,I,L</i> Nudeln - Knöpfle <i>A,A1,C</i>	Salatmischung - Eisberg, Endivien, Möhre, Weißkohl Joghurtdressing - American Art <i>C,G,J</i> 	Stracciatella-Joghurt <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)

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	Soja-Nuggets <i>A,A1,A3,C,F,G</i> Kräuter-Joghurdip <i>G,L</i> Couscous <i>A,A1</i> Paprikagemüse 	Hähnchengyros <i>G</i> Kräuter-Joghurdip <i>G,L</i> Couscous <i>A,A1</i> Paprikagemüse	Cherrytomaten 	Joghurt mit Mango <i>G</i>
Dienstag, 09.09.2025	Rinder-Cevapcici <i>A,A1,C,G,I,J</i> Karottensauce <i>A,A1,G</i> Vollkornreis Erbsengemüse 	Falafelbällchen <i>A,A1</i> Karottensauce <i>A,A1,G</i> Vollkornreis Erbsengemüse	Gurke, Rohkost 	Birne
Mittwoch, 10.09.2025	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 <i>G</i>
Donnerstag, 11.09.2025	Seelachsfilet, gedünstet <i>D</i> Salzkartoffeln Dillsauce <i>A,A1,G</i> Brechbohnen 	Gemüse-Köttbullar (Karotten) <i>A</i> Dillsauce <i>A,A1,G</i> Salzkartoffeln Brechbohnen	Weintrauben, kernlos 	Honigmelone
Freitag, 12.09.2025	Schupfnudeln <i>A,A1,C</i> Tomatensauce <i>I,L</i> Blumenkohlgemüse 	Milchreis <i>G</i> Zimt-Zucker Mischung <i>L</i>	Apfel 	Joghurt Erdbeer <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)

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, gebraten Basilikumsauce G,H1,L Nudeln - Spirelli A,A1 Kohlrabigemüse 	BBQ Bratling vegan (Jackfrucht) Basilikumsauce G,H1,L Nudeln - Spirelli A,A1 Kohlrabigemüse	Salatmischung - Eisberg, Endivien, Möhre, Weißkohl Essig-Öl Dressing - Italian Art J,L 	Cantaloupe Melone 11
Dienstag, 16.09.2025	Bratwurst vegan (Seitan) A Kartoffel-Karottenpüree G,L 3,1,5 Brokkoligemüse 	Germknödel - Pflaume A,A1,C,G Vanillesauce G,L	Aprikose 	Bio Quark mit Himbeere G
Mittwoch, 17.09.2025	Karottencremesuppe G,L Weizenbaguette A,A1,A3 	Karottencremesuppe mit Hähnchenstreifen G,L Weizenbaguette A,A1,A3	Kohlrabi, Rohkost 	Joghurt mit Kirschen G,L
Donnerstag, 18.09.2025	Gedünstet Rotbarschfilet D Vollkorn-Risottoreis Erbsengemüse 	Linsenburger Vollkorn-Risottoreis Erbsengemüse	Quark mit Blaubeere G 	Joghurt mit Kirschen G,L
Freitag, 19.09.2025	Eier gekocht C Bechamelsauce A,A1,G Salzkartoffeln Blattspinat G,L 	Geflügelfrikadellen A,A1 3 Bechamelsauce A,A1,G Salzkartoffeln Blattspinat G,L	Banane 	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. 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 39 vom 22.09.2025 bis 28.09.2025

Tag	Gericht 1 KG	Gericht 2 KG	Dessert 1 KG	Dessert 2 KG
Montag, 22.09.2025	Gemüsefrikadelle (Möhren) A,G Kartoffelstampf G,L 3,1,5 Tomaten-Linsengemüse I,L 	Geflügel-Bratwurst (Huhn) Kartoffelstampf G,L 3,1,5 Tomaten-Linsengemüse I,L	Nektarine 	Joghurt Erdbeer G
Dienstag, 23.09.2025	Seelachsfilet, gedünstet D Zitronen-Thymian-Sauce A,A1,G Nudeln - Penne A,A1 Möhrengemüse 	Sojarahmgeschnetzeltes F,G,L Nudeln - Penne A,A1 Möhrengemüse	Joghurt mit Himbeeren G 	Apfel
Mittwoch, 24.09.2025	Blumenkohl-Creme-Suppe G,I,L Weizenbaguette A,A1,A3 	Blumenkohl-Creme-Suppe G,I,L Geflügel Wiener (Huhn) 2 Weizenbaguette A,A1,A3	Weintrauben, kernlos 	Milchpudding - Schoko G
Donnerstag, 25.09.2025	Hähnchenbrust, gebraten Curry - Mangosauce A,A1,I,L Vollkornreis 	Kartoffelgratin A,A1,G Pfannengemüse (Champignons, Paprika)	Kohlrabi, Rohkost 	Quark mit Kirschen und Vanille G,L
Freitag, 26.09.2025	Kräuter-Joghurdip G,L Gebackene Kartoffeln Brokkoligemüse 	Kartoffelpuffer A,A1,C 3 Apfelmus G 3	Gurke, Rohkost 	Milchreis G Zimt-Zucker Mischung 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