

Wochenmenüplan KW 40 vom 29.09.2025 bis 05.10.2025

Tag	Gericht 1 KG	Gericht 2 KG	Dessert 1 KG	Dessert 2 KG
Montag, 29.09.2025	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 	Quark mit Mango G,L
Dienstag, 30.09.2025	Hähnchengeschnetzeltes in Rahmsauce A,A1,G Nudeln - Penne A,A1 Brechbohnen 	Buntes Gemüsefrikassee A,A1,G Nudeln - Penne A,A1 Brechbohnen 	Wassermelone 	Grießbrei A,A1,G Aprikosenpüree L
Mittwoch, 01.10.2025	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, 02.10.2025	Wildlachsragout A,A1,D,G,I Vollkornreis Erbsengemüse 	Linsen-Curry mit Ananas L Vollkornreis Erbsengemüse 	Stracciatellajoghurt G 	Banane
Freitag, 03.10.2025	BBQ Bratling vegan (Jackfrucht) Tomaten-Basilikumsauce I,L Spätzle A,A1 	Hähnchenschnitzel, paniert A,A1,A3,C Tomaten-Basilikumsauce I,L Spätzle A,A1 	Karotten, Rohkost 	Milchpudding - Schoko 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)

Gedruckt am: 17.09.2025

Änderungen vorbehalten

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

Wochenmenüplan KW 41 vom 06.10.2025 bis 12.10.2025

Tag	Gericht 1 KG	Gericht 2 KG	Dessert 1 KG	Dessert 2 KG
Montag, 06.10.2025	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>	Honigmelone	Quark mit Mango <i>G,L</i>
Dienstag, 07.10.2025	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 Erdbeer <i>G</i>
Mittwoch, 08.10.2025	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, 09.10.2025	Seelachsfilet, gedünstet <i>D</i> Kräutersauce <i>A,A1,G</i> Salzkartoffeln Blattspinat <i>G,L</i>	Gemüsestäbchen (Mais) <i>A</i> Kräutersauce <i>A,A1,G</i> Salzkartoffeln Blattspinat <i>G,L</i>	Salatmischung - Frisee, Lollo Rosso, Radicchio, Spitzkohl Joghurtdressing - Sylter Art <i>G,L</i>	Banane
Freitag, 10.10.2025	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: 17.09.2025

Änderungen vorbehalten

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

Wochenmenüplan KW 44 vom 27.10.2025 bis 02.11.2025

Tag	Gericht 1 KG	Gericht 2 KG	Dessert 1 KG	Dessert 2 KG
Montag, 27.10.2025	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, 28.10.2025	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, 29.10.2025	Karottencremesuppe G,L Weizenbaguette A,A1,A3 	Karottencremesuppe mit Hähnchenstreifen G,L Weizenbaguette A,A1,A3	Kohlrabi, Rohkost 	Joghurt mit Kirschen G,L
Donnerstag, 30.10.2025	Gedünstet Rotbarschfilet D Vollkorn-Risottoreis Erbsengemüse 	Linsenburger Vollkorn-Risottoreis Erbsengemüse	Quark mit Blaubeere G 	Joghurt mit Kirschen G,L
Freitag, 31.10.2025	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)

Gedruckt am: 17.09.2025

Änderungen vorbehalten

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