
















# 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 Nudeln - Penne A,A1 	Buntes Gemüsefrikassee A,A1,G Brechbohnen Nudeln - Penne A,A1 	Grießbrei A,A1,G Aprikosenpüree   3 
Mittwoch, 18.02.2026	Käse-Lauchsuppe, vegetarisch G Weizenbaguette A,A1,A3 	Pfannkuchen A,A1,C,G Apfelmus   3 	Apfel   11 
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	Schnitzel (Magermilch), paniert A,A1,A4,C,G Tomaten-Basilikumsauce I,L Spätzle ohne Ei A,A1 	Hähnchenschnitzel, paniert A,A1,A3,C Tomaten-Basilikumsauce I,L Spätzle ohne Ei A,A1 	Banane 

## 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. Krabben, Garnelen, 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 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	Rinderfrikadelle A,A1,C Thymiansauce vegetarisch I,L   1,5 Maisgemüse Reis 	Polenta-Käse-Taler C,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 	Gemüsestäbchen (Mais) A Kräutersauce G Rahmspinat G,L Salzkartoffeln	Quark mit Mango G 
Freitag, 27.02.2026	Gemüse-Nuggets (Möhren) A,A1,A3,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) 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 10 vom 02.03.2026 bis 08.03.2026

Tag	Gericht 1 KG	Gericht 2 KG	Dessert 1 KG
Montag, 02.03.2026	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, 03.03.2026	Kartoffelgratin A,A1,G Möhrengemüse	Nudelauflauf mit Rinderhackfleisch A,A1,G,I,L Möhrengemüse	Milchpudding - Vanille G   1
Mittwoch, 04.03.2026	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, 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 - 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) Schwefeldioxid; 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 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	Rinder-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	Mini Windbeutel A,A1,C,G 
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   11 

## 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