

Wochenmenüplan KW 12 vom 16.03.2026 bis 22.03.2026

Tag	Gericht 1 KG	Gericht 2 KG	Dessert 1 KG
Montag, 16.03.2026	Hähnchenbrust, gebraten Basilikumsauce G,H1,L Kohlrabigemüse Nudeln - Spirelli A,A1	Blumenkohl-Käse-Bratling A,A1,C,G,I Basilikumsauce G,H1,L Kohlrabigemüse Nudeln - Spirelli A,A1	Erdbeerjoghurt G
Dienstag, 17.03.2026	Gemüseschnitzel, paniert A,A1,A4 Brokkoligemüse Kartoffel-Karottenpüree G,L 3,1,5	Makkaroni Auflauf in Tomatensauce A,A1,G,H1,L	Obst der Saison
Mittwoch, 18.03.2026	Käse-Lauchsuppe, vegetarisch G 1 Weizenbaguette A,A1,A3	Käse-Lauchsuppe mit Rinderhack G 1 Weizenbaguette A,A1,A3	Grießpudding A,A1,G Apfelmus 3
Donnerstag, 19.03.2026	Fischnuggets A,A1,C,D,F,G,J 3 Tomatensauce I Erbsengemüse Reis	Gemüse-Knusper-Bagel (Erbsen, Karotten) A,A1,I Tomatensauce I Erbsengemüse Reis	Kirschjoghurt G 1
Freitag, 20.03.2026	Eier gekocht C Bechamelsauce G Blattspinat G,L Salzkartoffeln	Putenfrikadelle A,A1,C,G,J Bechamelsauce G Blattspinat G,L Salzkartoffeln	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 13 vom 23.03.2026 bis 29.03.2026

Tag	Gericht 1 KG	Gericht 2 KG	Dessert 1 KG
Montag, 23.03.2026	Gemüsefrikadelle (Möhre, Pastinake, Erbse) A,A1,C Tomaten-Linsengemüse I,L Kartoffelstampf G,L 3,1,5 	Geflügel-Bratwurst (Huhn) G,I Tomaten-Linsengemüse I,L Kartoffelstampf G,L 3,1,5	Joghurt mit Himbeere G 
Dienstag, 24.03.2026	Backfischfilet - Seelachs A,A1,C,D,J Zitronen-Thymian-Sauce G Möhrengemüse Nudeln - Penne A,A1 	Sojarahmgeschnetzeltes F,G,L Möhrengemüse Nudeln - Penne A,A1	Obst der Saison 
Mittwoch, 25.03.2026	Blumenkohlcremesuppe G,I Weizenbaguette A,A1,A3 	Blumenkohlcremesuppe mit Hühnerfleischklößchen C,G,I Weizenbaguette A,A1,A3	Milchpudding - Schoko G 
Donnerstag, 26.03.2026	Chili con Carne (Rind) mit Kidneybohnen und Mais I Vollkornreis 	Kartoffelgratin A,A1,G Pfannengemüse (Champignons, Paprika) A,J	Quark mit Kirschen G 
Freitag, 27.03.2026	Gebackene Kartoffeln Kräuterquark G,L Brokkoligemüse 	Kartoffelpuffer A,A1,C Apfelmus 3	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

Wochenmenüplan KW 14 vom 30.03.2026 bis 05.04.2026

Tag	Gericht 1 KG	Gericht 2 KG	Dessert 1 KG
Montag, 30.03.2026	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, 31.03.2026	Hähnchengeschnetzeltes in Rahmsauce A,A1,G Brechbohnen Salzkartoffeln 	Buntes Gemüsefrikassee A,A1,G Brechbohnen Salzkartoffeln 	Buttermilchdessert Gartenfrucht G 
Mittwoch, 01.04.2026	Nudelsuppe mit buntem Gemüse A,A1,I,L Weizenbaguette A,A1,A3 	Pfannkuchen A,A1,C,G Apfelmus 3 	Obst der Saison 
Donnerstag, 02.04.2026	Seelachsragout A,A1,D,G,I Erbsengemüse Reis 	Linsen-Curry mit Ananas I,L Erbsengemüse Reis 	Götterspeise - rot, vegan Vanillesauce G 
Freitag, 03.04.2026	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 	Kiwi 

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 15 vom 06.04.2026 bis 12.04.2026

Tag	Gericht 1 KG	Gericht 2 KG	Dessert 1 KG
Montag, 06.04.2026	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, 07.04.2026	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, 08.04.2026	Sojarahmgeschnetzeltes F,G,L Brokkoligemüse Kartoffelklöße C 	Grießbrei A,A1,G Kirschkompott	Birne 
Donnerstag, 09.04.2026	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, 10.04.2026	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