

# Wochenmenüplan KW 19 vom 04.05.2026 bis 10.05.2026

Tag	Gericht 1 KG	Gericht 2 KG	Dessert 1 KG
Montag, 04.05.2026	Backfischfilet - Seelachs <i>A,A1,C,D,J</i> Spinat-Frischkäsesauce <i>G</i> Reis	Polenta-Käse-Taler <i>C,G</i> Spinat-Frischkäsesauce <i>G</i> Reis	Milchpudding - Vanille <i>G</i>   1
Dienstag, 05.05.2026	Nudeln - Spirelli <i>A,A1</i> Rindfleischbällchen Tomatencremesauce <i>G,I</i>	Nudeln - Spirelli <i>A,A1</i> Gemüse-Köttbullar (Erbsen) <i>C</i> Tomatencremesauce <i>G,I</i>	Birne
Mittwoch, 06.05.2026	Geflügelfrikadelle <i>A,A1,C,G,J</i> Bratensauce, vegetarisch Erbsengemüse Salzkartoffeln	Gemüse-Knusper-Bagel (Erbsen, Karotten) <i>A,A1,I</i> Bratensauce, vegetarisch Erbsengemüse Salzkartoffeln	Banane
Donnerstag, 07.05.2026	Pfannkuchen <i>A,A1,C,G</i> Apfelmus   3 Zimt-Zucker Mischung	Gemüsesalat mit Hirtenkäse <i>G,L</i> Kräuter-Joghurdip <i>C,G,J</i> Kartoffelrösti-Ecken   8	Erdbeerjoghurt <i>G</i>
Freitag, 08.05.2026	Hähnchenbrust, gebraten Rahmsauce, vegetarisch <i>G</i> Blumenkohlgemüse Nudeln - Penne <i>A,A1</i>	Gemüsefrikadelle (Möhre, Pastinake) <i>A,A1,C</i> Rahmsauce, vegetarisch <i>G</i> Blumenkohlgemüse Nudeln - Penne <i>A,A1</i>	Joghurt mit Aprikose <i>G</i>   3

**Kennzeichnung Allergene und Zusatzstoffe**

- 1) Mit Farbstoffen
- 2) Mit Konservierungsstoffen
- 3) Mit Antioxidationsmittel
- 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

**Icons**



Änderungen vorbehalten

# Wochenmenüplan KW 20 vom 11.05.2026 bis 17.05.2026

Tag	Gericht 1 KG	Gericht 2 KG	Dessert 1 KG
Montag, 11.05.2026	Gemüse-Eintopf mit Reis, Hühnchen und Geflügelklößchen <i>A,A1</i> Mehrkornbaguette <i>A,A1,A2,A3,A4,K</i>	Badische Kartoffelcremesuppe <i>G,I,L</i>   3,1,5 Mehrkornbaguette <i>A,A1,A2,A3,A4,K</i>	Milchpudding - Schoko <i>G</i>
Dienstag, 12.05.2026	Paniertes Seelachsfilet <i>A,A1,D</i> Joghurt-Remoulade <i>A,A1,C,D,G,J</i>   3,9,1 Salzkartoffeln Gurkensalat in weißem Dressing <i>J</i>   2	Gemüseschnitzel (Blumenkohl, Karotten), vegan <i>A,A1,A4</i> Joghurt-Remoulade <i>A,A1,C,D,G,J</i>   3,9,1 Salzkartoffeln	Apfel   7
Mittwoch, 13.05.2026	Nudeln - Farfalle <i>A,A1</i> Rindfleisch-Bolognese mit Gemüse <i>F,I</i>	Nudeln - Farfalle <i>A,A1</i> Karotten-Linsen-Bolognese, vegan <i>F,I</i>   3	Kiwi
Donnerstag, 14.05.2026	Geflügelbällchen (Huhn) <i>A,A1,C,G,I,J</i> Rahmsauce, vegetarisch <i>G</i> Erbsengemüse Reis	Kürbisbällchen, vegan <i>C</i> Rahmsauce, vegetarisch <i>G</i> Erbsengemüse Reis	Stracciatellaquark <i>G</i>
Freitag, 15.05.2026	Hähnchengeschnetzeltes "Züricher Art" mit Champignons <i>G</i> Kartoffelpüree <i>G,L</i>   3,1,5	Sojageschnetzeltes "Züricher Art" mit Champignons <i>F,G</i> Kartoffelpüree <i>G,L</i>   3,1,5	Natur-Joghurt <i>G</i> mit Smacks <i>A,A1</i>

### 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

### Icons



Änderungen vorbehalten

# Wochenmenüplan KW 21 vom 18.05.2026 bis 24.05.2026

Tag	Gericht 1 KG	Gericht 2 KG	Dessert 1 KG
Montag, 18.05.2026	Geflügelfrikadelle A,A1,C,G,J Paprikarahmsauce A,A4 Bulgur A,A1	Falafelbällchen A,A1 Paprikarahmsauce A,A4 Bulgur A,A1	Buttermilchdessert Gartenfrucht G
Dienstag, 19.05.2026	Hähnchenschnitzel, paniert A,A1,A3,C Bratensauce, vegetarisch Möhrengemüse Salzkartoffeln	Blumenkohl-Käse-Stern A,A1,C,G,I Bratensauce, vegetarisch Möhrengemüse Salzkartoffeln	Birne
Mittwoch, 20.05.2026	Nudeln - Spirelli A,A1 Käsesauce mit Kochschinken (Truthahn/Pute) und Erbsen C,G   3,1,8,2	Spätzle A,A1,C Käsesauce G   1 Röstzwiebeln A,A1	Quark mit Erdbeere G
Donnerstag, 21.05.2026	Fischfrikadelle - Seelachs A,A1,D,G,J Rahmspinat G Salzkartoffeln	Gemüsefrikadelle (Möhre, Pastinake) A,A1,C Rahmspinat G Salzkartoffeln	Kirschjoghurt G   1
Freitag, 22.05.2026	Geflügel-Cevapcici A,A1,C,G,I,J Tzaziki G Reis Weißkrautsalat Essig-Öl   3	Spinat-Dinkelplätzchen A,A1,C,G,I Tzaziki G Reis Weißkrautsalat Essig-Öl   3	Banane

### Kennzeichnung Allergene und Zusatzstoffe

- 1) Mit Farbstoffen
- 2) Mit Konservierungsstoffen
- 3) Mit Antioxidationsmittel
- 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

### Icons



Änderungen vorbehalten

# Wochenmenüplan KW 22 vom 25.05.2026 bis 31.05.2026

Tag	Gericht 1 KG	Gericht 2 KG	Dessert 1 KG
Montag, 25.05.2026	Hühnerfrikassee mit Möhre, Erbsen und Spargel A,A3,G,I   3 Reis	Gemüsefrikassee mit Möhre, Erbsen und Spargel A,A3,G,I Reis	Heidelbeerjoghurt G
Dienstag, 26.05.2026	Pfannkuchen A,A1,C,G Apfelmus   3 Zimt-Zucker Mischung	Nudeln - Spirelli A,A1 Tomatensauce I Gemüsesalat mit Hirtenkäse G,L	Pflaume
Mittwoch, 27.05.2026	Hähnchenbrust, gebraten Bratensauce, vegetarisch Erbsengemüse Salzkartoffeln	Grünkern - Käse - Knuspermedaillon A,A1,C,F,G,I,K Bratensauce, vegetarisch Erbsengemüse Salzkartoffeln	Grießpudding A,A1,G
Donnerstag, 28.05.2026	Paniertes Seelachsfilet A,A1,D Kräuter-Joghurdip C,G,J Pfannkartoffeln mit Grillgemüse	Gemüse-Knusper-Bagel (Erbsen, Karotten) vegan A,A1,I Kräuter-Joghurdip C,G,J Pfannkartoffeln mit Grillgemüse	Honigmelone
Freitag, 29.05.2026	Gemüse-Eintopf mit Geflügelklößchen A,A1 Nudeln - Tortellini mit Käsefüllung A,A1,C,G   2 Mehrkornbaguette A,A1,A2,A3,A4,K	Cremesuppe von Roten Linsen, Möhren und Kokos Mehrkornbaguette A,A1,A2,A3,A4,K	Stracciatellajoghurt G

### 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

### Icons



Änderungen vorbehalten