

# 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   1 Salzkartoffeln Rote Bete   8	Fischfrikadelle - Seelachs A,A1,D,G,J Senfsauce A,A1,G,J   1 Salzkartoffeln Rote Bete   8	Birne	Quark mit Mango G
Dienstag, 30.09.2025	Hähnchengeschnetzeltes in Rahmsauce G,I,L   3,1,5 Nudeln - Penne A,A1,A2,A3,A4 Brechbohnen	Gemüsefrikassee mit Möhre, Erbsen und Spargel A,A3,G,I Nudeln - Penne A,A1,A2,A3,A4 Brechbohnen	Wassermelone   11	Grießpudding A,A1,G Aprikosenpüree   3
Mittwoch, 01.10.2025	Gemüse-Eintopf mit Reis, Kartoffeln, Eierstich, Möhren, Kohlrabi und Erbsen C,G Mehrkornbaguette A,A1,A2,A3,A4,K	Pfannkuchen A,A1,C,G Beerengrütze	Salatmischung - Frisee, Lollo Rosso, Radicchio, Spitzkohl Essig-Öl Dressing - Italian Art	Kirschjoghurt G   1
Donnerstag, 02.10.2025	Wildlachsragout A,A1,D,G,I   1 Vollkornreis Erbsengemüse	Linsen-Curry mit Ananas G   3 Vollkornreis Erbsengemüse	Stracciatellaquark G	Banane
Freitag, 03.10.2025	Gemüseschnitzel, paniert A,A1,A4 Tomaten-Basilikumsauce I Spätzle A,A1,C	Hähnchenschnitzel, paniert A,A1,A3,C Tomaten-Basilikumsauce I Spätzle A,A1,C	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)

Die Angebote/Komponenten mit dem Firmen-Logo  sind an die „DGE-Qualitätsstandard für die Verpflegung in Kitas“ angelehnt.

Änderungen vorbehalten

# 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 veganem Würstchen, Kartoffeln und Karotten C,J   1 Mehrkornbaguette A,A1,A2,A3,A4,K	Linseneintopf mit Truthahnbrust Schinkenwürfel, Kartoffeln und Karotten J   3,10,2 Mehrkornbaguette A,A1,A2,A3,A4,K	Honigmelone	Quark mit Mango G
Dienstag, 07.10.2025	Rinderfrikadelle A,A1,C Tomatensauce I Vollkornreis Maisgemüse	Vegane Köttbullar (Weizen) A,A1,F Tomatensauce I Vollkornreis Maisgemüse	Gurke, Rohkost	Obstsalat
Mittwoch, 08.10.2025	Sojarahmgeschnetzeltes F,G Bandnudeln A,A1 Brokkoligemüse	Grießpudding A,A1,G Kirschkompott	Milchpudding - Vanille G   1	Nektarine
Donnerstag, 09.10.2025	Seelachsfilet, gedünstet D Kräutersauce A,A1,G   1 Salzkartoffeln Blattspinat G   1	Blumenkohl-Käse-Stern A,A1,C,G,I Kräutersauce A,A1,G   1 Salzkartoffeln Blattspinat G   1	Salatmischung - Frisee, Lollo Rosso, Radicchio, Spitzkohl Joghurtdressing - Sylter Art C,G,J	Götterspeise - rot, vegan Vanillesauce G   1
Freitag, 10.10.2025	Gemüse-Köttbullar (Erbsen) C Karottensauce A,A1,G   1 Bulgur A,A1 Gebratene Zucchini	Hähnchengyros Karottensauce A,A1,G   1 Bulgur A,A1 Gebratene Zucchini	Apfel   11	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)

Die Angebote/Komponenten mit dem Firmen-Logo  sind an die „DGE-Qualitätsstandard für die Verpflegung in Kitas“ angelehnt.

Änderungen vorbehalten

# Wochenmenüplan KW 42 vom 13.10.2025 bis 19.10.2025



Tag	Gericht 1 KG	Gericht 2 KG	Dessert 1 KG	Dessert 2 KG
Montag, 13.10.2025	Hähnchengeschnetzeltes "Züricher Art" mit Champignons G   3 Spätzle A,A1,C	Rahmwirsing A,A1,G   1 Spätzle A,A1,C	Karotten, Rohkost	Mini PanCakes A,A1,C,G Apfelmus   3
Dienstag, 14.10.2025	Kartoffelgratin A,A1,G   1 Buntes Möhrengemüse	Nudelauflauf "a la Lasagne" mit Rinderhackfleisch A,A1,G,I	Banane	Quark mit Vanille und Heidelbeere G   1
Mittwoch, 15.10.2025	Schnitzel (Magermilch), paniert A,A1,A4,C,G Kartoffelpüree G,L   3,1,5 Erbsengemüse	Pfannkuchen A,A1,C,G Apfelmus   3	Quark mit Mango G	Milchpudding - Vanille G   1
Donnerstag, 16.10.2025	Gedämpftes Seehechtfilet D Senfsauce A,A1,G,J   1 Vollkornreis Rote Bete   8	Vegane Köttbullar (Weizen) A,A1,F Senfsauce G,J Vollkornreis Rote Bete   8	Pfirsich	Joghurt mit Himbeere G
Freitag, 17.10.2025	Kräuterquark G Gebackene Kartoffeln Blumenkohlgemüse	Brokkoli-Frischkäsesauce G Nudeln - Tortellini Rindfleischfüllung A,A1,C,G	Salatmischung - Eisberg, Endivien, Möhre, Weißkohl Joghurtdressing - American Art C,G,J	Stracciatellajoghurt 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)

Die Angebote/Komponenten mit dem Firmen-Logo  sind an die „DGE-Qualitätsstandard für die Verpflegung in Kitas“ angelehnt.

Änderungen vorbehalten

# Wochenmenüplan KW 43 vom 20.10.2025 bis 26.10.2025



Tag	Gericht 1 KG	Gericht 2 KG	Dessert 1 KG	Dessert 2 KG
Montag, 20.10.2025	Brokkoli-Nuggets A,A1,A3,C,F,G Kräuter-Joghurdip C,G,J Couscous A,A1 Paprikagemüse	Chicken-Nuggets A,A1,G,I Kräuter-Joghurdip C,G,J Couscous A,A1 Paprikagemüse	Cherrytomaten	Buttermilchdessert Rhabarber-Vanille G
Dienstag, 21.10.2025	Seelachsfilet, gedünstet D Dillsauce A,A1,G   1 Salzkartoffeln Brechbohnen	Falafelbällchen A,A1 Karottensauce A,A1,G   1 Vollkornreis Erbsengemüse	Gurke, Rohkost	Milchpudding - Erdbeere G   1
Mittwoch, 22.10.2025	Kartoffelcremesuppe mit Gemüse (Blumenkohl, Brechbohnen, Erbsen, Karotten, und Zwiebeln) G,L   3,1,5 Mehrkornbaguette A,A1,A2,A3,A4,K	Kartoffelcremesuppe mit Truthahnschinken G,L   3,1,10,2,5 Mehrkornbaguette A,A1,A2,A3,A4,K	Salatmischung - Eisberg, Endivien, Möhre, Weißkohl Joghurdressing - French Art C,J   3,1	Quark mit Waldbeeren G
Donnerstag, 23.10.2025	Rinder-Cevapcici A,A1,C,G,I,J Tzaziki G Vollkornmatsotomatenreis Coleslaw - Krautsalat C,F,J   8,2	Gemüse-Köttbullar (Erbsen) C Dillsauce A,A1,G   1 Salzkartoffeln Bohnergemüse	Weintrauben, kernlos	Götterspeise - grün, vegan   1 Vanillesauce G   1
Freitag, 24.10.2025	Schupfnudeln A,A1,C Tomatensauce I Romanesco	Milchreis G Zimt-Zucker Mischung	Apfel   11	Erdbeerjoghurt 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) Schwefeldioxyde; Sulfide (ab 10 Mg Pro Kg Oder L)
- M) Süßlupinen und daraus gewonnene Erzeugnisse
- N) Weichtiere und Weichtiererzeugnisse (z. B. Muscheln; Schnecken; Tintenfische)

Die Angebote/Komponenten mit dem Firmen-Logo sind an die „DGE-Qualitätsstandard für die Verpflegung in Kitas“ angelehnt.

Änderungen vorbehalten

# 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 A,A1,G   1 Nudeln - Spirelli A,A1 Kohlrabigemüse	Magermilchschnitzel, natur A,A1,A4,C,G   10 Basilikumsauce A,A1,G   1 Nudeln - Spirelli A,A1 Kohlrabigemüse	Salatmischung - Eisberg, Endivien, Möhre, Weißkohl Essig-Öl Dressing - Italian Art	Cantaloupe Melone   11
Dienstag, 28.10.2025	Rotbarschfilet gedünstet D Vollkornrisotto Erbsengemüse	Germknödel mit Pflaume A,A1,C,G Vanillesauce G   1	Aprikose	Milchpudding - Karamell G
Mittwoch, 29.10.2025	Karottencremesuppe mit Gemüse (Blumenkohl, Brechbohnen, Karotten und Erbsen) G,L   3,1,5 Mehrkornbaguette A,A1,A2,A3,A4,K	Karottencremesuppe mit Gemüse und Geflügelwürstchen (Huhn) (Blumenkohl, Brechbohnen, Karotten und Erbsen) G,L   3,1,10,2,5 Mehrkornbaguette A,A1,A2,A3,A4,K	Kohlrabi, Rohkost	Joghurt mit Kirsche G
Donnerstag, 30.10.2025	Gemüse-Bratwurst (aus Erbsen und Zwiebeln) A,A1,C Kartoffel-Karottenpüree G,L   3,1,5 Brokkoligemüse	Gemüse-Knusper-Bagel A,A1,I Vollkornrisotto Erbsengemüse	Quark mit Blaubeere G	Mini Windbeutel A,A1,C,G
Freitag, 31.10.2025	Eier gekocht C Bechamelsauce A,A1,G   1 Salzkartoffeln Blattspinat G   1	Fischstäbchen A,A1,D Bechamelsauce A,A1,G   1 Salzkartoffeln Blattspinat G   1	Banane	Beerengrütze

### 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)

Die Angebote/Komponenten mit dem Firmen-Logo sind an die „DGE-Qualitätsstandard für die Verpflegung in Kitas“ angelehnt.

Änderungen vorbehalten