

Wochenmenüplan KW 8 vom 16.02.2026 bis 22.02.2026



Tag	Gericht 1 KG	Gericht 2 KG	Dessert 1 KG	Dessert 2 KG
Montag, 16.02.2026	Pfannengemüse (Champignons, Paprika) Karottensauce A,A1,G 1 Kartoffelpüree G,L 3,1,5	Soja-Rahmgeschnetzeltes F,G,I,L 1,5 Kartoffelpüree G,L 3,1,5	Banane	Banane
Dienstag, 17.02.2026	Kürbisrahmsuppe G,L 3,1,5 Weizenbaguette A,A1,A2	Milchreis G Kirschkompott	Birne	Birne
Mittwoch, 18.02.2026	Backfischfilet - Seelachs A,A1,C,D,J Basilikumsauce A,A1,G 1 Gebratene Zucchini Vollkornreis	Gemüse-Nuggets (Möhren) A,A1,A3,G Basilikumsauce A,A1,G 1 Gebratene Zucchini Vollkornreis	Karotten, Rohkost	Milchpudding - Erdbeere G 1
Donnerstag, 19.02.2026	Hähnchenbrust, gebraten Estragonsauce C,G,I,L 1,5 Basmati-Reis A1 Linsensalat I,J,L 1,5	Gemüse-Gouda Sticks A,A1,C,G,I Estragonsauce C,G,I,L 1,5 Basmati-Reis A1 Linsensalat I,J,L 1,5	Apfel 11	Vanillequark G 1
Freitag, 20.02.2026	Vegane Köttbullar (Weizen) A,A1,F,I Bratensauce, vegetarisch I,L 1,5 Rotkohl Salzkartoffeln	Spätzle A,A1,C Käsesauce G 1	Obst der Saison	Obst der Saison

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

Gedruckt am: 02.02.2026

Wochenmenüplan KW 9 vom 23.02.2026 bis 01.03.2026



Tag	Gericht 1 KG	Gericht 2 KG	Dessert 1 KG	Dessert 2 KG
Montag, 23.02.2026	Blumenkohl-Käse-Stern A,A1,C,G,I Kräutersauce A,A1,G 1 Tomaten-Pesto-Bulgur A,A1,J	Cordon Bleu Hähnchen A,A1,G,I 1,2 Kräutersauce A,A1,G 1 Tomaten-Pesto-Bulgur A,A1,J	Gurke, Rohkost	Quark mit Birne G 3
Dienstag, 24.02.2026	Geflügel-Cevapcici A,A1,C,G,I,J Tzaziki G Grillgemüse (Paprika) Gebackene Kartoffeln	Brokkoli-Nuggets A,A1,A3,C,F,G Tzaziki G Grillgemüse (Paprika) Gebackene Kartoffeln	Rote-Bete-Apfelsalat 3,8	Grießpudding A,A1,G Heiße Kirschen
Mittwoch, 25.02.2026	Vegetarischer Nudelauflauf "a la Lasagne" A,A1,G,I	Nudelauflauf "a la Lasagne" mit Rinderhackfleisch A,A1,G,I	Apfel 11	Apfel 11
Donnerstag, 26.02.2026	Wildlachsragout A,A1,D,G,I 1 Erbsengemüse Vollkornreis	Pfannkuchen A,A1,C,G Apfelmus 3	Kohlrabi, Rohkost	Joghurt mit Erdbeere G
Freitag, 27.02.2026	Hähnchenbrust, gebraten Sahnesauce vegan A,A4 1 Blumenkohlgemüse Kartoffelpüree G,L 3,1,5	Gemüse-Knusper-Bagel (Erbsen, Karotten) A,A1,I Sahnesauce vegan A,A4 1 Blumenkohlgemüse Kartoffelpüree G,L 3,1,5	Obst der Saison	Obst der Saison

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) 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

Gedruckt am: 02.02.2026

Wochenmenüplan KW 10 vom 02.03.2026 bis 08.03.2026



Tag	Gericht 1 KG	Gericht 2 KG	Dessert 1 KG	Dessert 2 KG
Montag, 02.03.2026	Steckrübencremesuppe A,A1 Weizenbaguette A,A1,A2	Nudelaufbau "a la Lasagne" mit Rinderhackfleisch A,A1,G,I	Gurke, Rohkost	Milchpudding - Vanille G 1
Dienstag, 03.03.2026	Hähnchenbrust, gebraten Bratensauce, vegetarisch I,L 1,5 Paprikagemüse Vollkornreis	panierter Hirtenkäse A,A1,A2,G Bratensauce, vegetarisch I,L 1,5 Paprikagemüse Vollkornreis	Apfel 11	Quark mit Heidelbeeren G
Mittwoch, 04.03.2026	Magermilchschnitzel, natur A,A1,A4,C,G 10 Champignonsauce I,L 1,5 Spätzle A,A1,C	Germknödel - Pflaume A,A1,C,G Vanillesauce G 1	Banane	Banane
Donnerstag, 05.03.2026	Fischstäbchen A,A1,D Weiße Basilikumsauce G Kartoffeln	Mediterranes Gemüseragout (aus Paprikawürfeln und Zuckerschoten) / Kartoffeln	Karotten, Rohkost	Joghurt mit Himbeere G
Freitag, 06.03.2026	Kartoffelaufbau G Brokkoligemüse	Nudeln - Tortellini mit Rindfleischfüllung A,A1,C,G Tomatensauce /	Obst der Saison	Obst der Saison

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) 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

Gedruckt am: 02.02.2026

Wochenmenüplan KW 11 vom 09.03.2026 bis 15.03.2026



Tag	Gericht 1 KG	Gericht 2 KG	Dessert 1 KG	Dessert 2 KG
Montag, 09.03.2026	Orientalische Gemüsepfanne / Vollkornreis	Hühnerfrikassee mit Möhre, Erbsen und Spargel A,A3,G,I 3 Vollkornreis	Birne	Pancakes A,A1,C,G Apfelmus 3
Dienstag, 10.03.2026	Welsfilet D 10 Rahmspinat G Salzkartoffeln	Milchreis G Zimtpflaumen	Obst der Saison	Obst der Saison
Mittwoch, 11.03.2026	Gemüse-Nuggets (Möhren) A,A1,A3,G Erbsen in Rahm G Kartoffelpüree G,L 3,1,5	Kartoffelauflauf mit Hähnchenstreifen und Feta G	Mandarine	Quark mit Kirschen G
Donnerstag, 12.03.2026	Königsberger Klopse - Geflügel A,A1 Kapernsenfsauce G,J Basmati-Reis A1	Gemüse-Köttbullar (Erbsen) C Kapernsenfsauce G,J Basmati-Reis A1	Gurke, Rohkost	Stracciatellajoghurt G
Freitag, 13.03.2026	Gemüsegulasch mit Möhren und Paprika A1,A2,A3,A4 Nudeln - Penne A,A1,A2,A3,A4	Putengulasch I,L 3,1,5 Nudeln - Penne A,A1,A2,A3,A4	Obst der Saison	Obst der Saison

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

Gedruckt am: 02.02.2026