

# Wochenmenüplan KW 19

## vom 04.05.2026 bis 10.05.2026

Tag	Gericht 1 KG	Gericht 2 KG	Dessert 1 KG	Dessert 2 KG
Montag, 04.05.2026	Backfischfilet - Seelachs A,A1,C,D,J Spinat-Frischkäsesauce G Reis	Polenta-Käse-Taler C,G Spinat-Frischkäsesauce G Reis	Apfel   7	Milchpudding - Vanille G   1
Dienstag, 05.05.2026	Nudeln - Spirelli A,A1 Rindfleischbällchen Tomatencremesauce G,I	Nudeln - Spirelli A,A1 Gemüse-Köttbullar (Erbsen) C Tomatencremesauce G,I	Birne	Erdbeerjoghurt G
Mittwoch, 06.05.2026	Geflügelfrikadelle A,A1,C,G,J Bratensauce, vegetarisch Erbsengemüse Salzkartoffeln	Gemüse-Knusper-Bagel (Erbsen, Karotten) A,A1,I Bratensauce, vegetarisch Erbsengemüse Salzkartoffeln	Banane	Quark mit Kirschen und Vanille G   1
Donnerstag, 07.05.2026	Pfannkuchen A,A1,C,G Apfelmus   3 Zimt-Zucker Mischung	Gemüsesalat mit Hirtenkäse G,L Kräuter-Joghurdip C,G,J Kartoffelrösti-Ecken   8	Paprika Rot, Rohkost	Joghurt mit Apfel G   3
Freitag, 08.05.2026	Hähnchenbrust, gebraten Rahmsauce, vegetarisch G Blumenkohlgemüse Nudeln - Penne A,A1	Gemüsefrikadelle (Möhre, Pastinake, Erbse) A,A1,C Rahmsauce, vegetarisch G Blumenkohlgemüse Nudeln - Penne A,A1	Karotten, Rohkost	Joghurt mit Aprikose G   3

### Kennzeichnung Allergene und Zusatzstoffe

- Mit Farbstoffen
- Mit Konservierungsstoffen
- Mit Antioxidationsmittel
- Mit Geschmacksverstärker
- Geschwefelt
- Geschwärzt
- Gewachst
- Mit Phosphat
- Mit Süßungsmitteln
- Enthält eine Phenylalaninquelle

- Glutenhaltiges Getreide
- Weizen
- Roggen
- Gerste
- Hafer
- Krebstiere
- Eier
- Fisch
- Erdnüsse
- Soja
- Milch
- Schalenfrüchte
- Mandeln

- Haselnüsse
- Walnüsse
- Cashewnüsse
- Pecannüsse
- Paranüsse
- Pistazien
- Macadamianüsse
- Sellerie
- Senf
- Sesamsamen
- Schwefeldioxide; Sulfide (ab 10 Mg Pro Kg Oder L)
- Lupinen
- 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	Dessert 2 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>	Cherrytomaten	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	Joghurt mit Pflaume <i>G</i>
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	Mini Windbeutel <i>A,A1,C,G</i>
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	Pflaume	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	Clementine	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	Dessert 2 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	Bauernsalat G,L	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	Vanillequark G   1
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	Gurke, Rohkost	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	Apfel   7	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	Joghurt mit Mango G

### 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	Dessert 2 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	Karotten, Rohkost	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	Buttermilchdessert Gartenfrucht G
Mittwoch, 27.05.2026	Hähnchenbrust, gebraten Bratensauce, vegetarisch Erbsengemüse Salzkartoffeln	Grünkern - Käse - Knuspermedaillon A,A1,C,F,G,I,K Bratensauce, vegetarisch Erbsengemüse Salzkartoffeln	Apfel   7	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	Milchpudding - Karamell G
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	Birne	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