

So viel mehr als nur Essen.
Genuss. Auf den Punkt gebracht.

Menüplan für KW 45 von 02.11.2026 bis 08.11.2026

	Abendessen	Abendessen vegetarisch	Abendessen glutenfrei
Montag, 02.11.2026	Feine Leberwurst und Kräuterkäse dazu eine Tomate 	Kräuterkäse und Frischkäse natur dazu eine Tomate 	Feine Leberwurst und Fleischkäse grob dazu eine Tomate 
Dienstag, 03.11.2026	Hausgemachter Fleischsalat und Emmentalerkäse dazu ein Ei 	Emmentalerkäse und Hüttenkäse dazu ein Ei 	Lyoner und Putenbrust dazu ein Ei  
Mittwoch, 04.11.2026	Zwei Wiener Würstchen (Schwein) dazu mediterraner Nudelsalat 	Eine vegetarische Bratwurst dazu mediterraner Nudelsalat 	Zwei Wiener Würstchen (Schwein) dazu Bohnensalat 
Donnerstag, 05.11.2026	Paprikalyoner und Weichkäse dazu Gurkenhappen 	Weichkäse und Elbländerkäse natur dazu Gurkenhappen 	Paprikalyoner und Geflügel-Brokkolipastete dazu Gurkenhappen  
Freitag, 06.11.2026	Bierschinken und Elbländerkäse Tomate-Basilikum dazu Senfgurken 	Elbländerkäse Tomate-Basilikum und Goudakäse dazu Senfgurken 	Bierschinken und Salami dazu Senfgurken 
Samstag, 07.11.2026	Hähnchenbrust in Aspik und Butterkäse dazu Bohnensalat  	Butterkäse und Frischkäse Kräuter dazu Bohnensalat 	Hähnchenbrust in Aspik und Vorderschinken dazu Bohnensalat   
Sonntag, 08.11.2026	Schinkenwurst und Tilsiterkäse dazu eine Gewürzgurke 	Tilsiterkäse und Sahneschmelzkäse dazu eine Gewürzgurke 	Schinkenwurst und Geflügel-Champignonpastete dazu eine Gewürzgurke  

Allergene und Zusatzstoffe entnehmen
Sie bitte beigefügtem Zusatzblatt.

Menüplan für KW 45 von 02.11.2026 bis 08.11.2026

	Abendessen		Abendessen vegetarisch		Abendessen glutenfrei	
Montag, 02.11.2026	Feine Leberwurst und	2,3,12	Kräuterkäse und	G,1,2,12	Feine Leberwurst und	2,3,12
	Kräuterkäse dazu	G,1,2,12	Frischkäse natur dazu	G	Fleischkäse grob dazu	2,3,8,12
	eine Tomate		eine Tomate		eine Tomate	
Dienstag, 03.11.2026	Hausgemachter Fleischsalat und	A,A1,C,2,3,8,9	Emmentalerkäse und	G,12	Lyoner und	2,3,8,12
	Emmentalerkäse dazu	G,12	Hüttenkäse dazu	G	Putenbrust dazu	2,3,8,12
	ein Ei	C	ein Ei	C	ein Ei	C
Mittwoch, 04.11.2026	Zwei Wiener Würstchen (Schwein) dazu	2,3,8,12	Eine vegetarische Bratwurst dazu	A,A1,C	Zwei Wiener Würstchen (Schwein) dazu	2,3,8,12
	mediterraner Nudelsalat	A,A1,I,J,1,2,3,4	mediterraner Nudelsalat	A,A1,I,J,1,2,3,4	Bohnensalat	2
Donnerstag, 05.11.2026	Paprikalyoner und	2,3,8,12	Weichkäse und	G	Paprikalyoner und	2,3,8,12
	Weichkäse dazu	G	Elbländerkäse natur dazu	G,12	Geflügel-Brokkolipastete dazu	2,3,8,12
	Gurkenhappen	J,1,9	Gurkenhappen	J,1,9	Gurkenhappen	J,1,9
Freitag, 06.11.2026	Bierschinken und	2,3,8,12	Elbländerkäse Tomate-Basilikum und	G,12	Bierschinken und	2,3,8,12
	Elbländerkäse Tomate-Basilikum dazu	G,12	Goudakäse dazu	G,12	Salami dazu	1,2,3,12
	Senfgurken	J	Senfgurken	J	Senfgurken	J
Samstag, 07.11.2026	Hähnchenbrust in Aspic und	2,3,8,12	Butterkäse und	G,12	Hähnchenbrust in Aspic und	2,3,8,12
	Butterkäse dazu	G,12	Frischkäse Kräuter dazu	G	Vorderschinken dazu	2,3,8,12
	Bohnensalat	2	Bohnensalat	2	Bohnensalat	2
Sonntag, 08.11.2026	Schinkenwurst und	2,3,8,12	Tilsiterkäse und	G,12	Schinkenwurst und	2,3,8,12
	Tilsiterkäse dazu	G,12	Sahneschmelzkäse dazu	G	Geflügel-Champignonpastete dazu	2,3,8,12
	eine Gewürzgurke	2,9	eine Gewürzgurke	2,9	eine Gewürzgurke	2,9

A) glutenhaltiges Getreide A1) Weizen, A2) Roggen, A3) Gerste, A4) Hafer, A5) Dinkel, A6) Kamut,
B) Krebstiere, C) Eier, D) Fische, E) Erdnüsse, F) Soja, G) Milch,
H1) Mandel, H2) Haselnuss, H3) Walnuss, H4) Cashewnuss, H5) Pecannuss, H6) Paranuss, H7) Pistazie, H8) Macadamianuss, H9) Queenslandnuss,
I) Sellerie, J) Senf, K) Sesam, L) Sulfit, M) Lupinie, N) Weichtiere, FR) Allergenfrei

1) mit Farbstoff, 2) mit Konservierungsstoff, 3) mit Antioxidationsmittel, 4) mit Geschmacksverstärker, 5) geschwefelt, 6) geschwärzt,
7) gewachst, 8) mit Phosphat, 9) mit Süßungsmittel, 10) enthält eine Phenylalanin-Quelle, 11) abführend, 12) unter Schutzatmosphäre verpackt

Menüplan für KW 45 von 02.11.2026 bis 08.11.2026

	Abendessen		Abendessen vegetarisch		Abendessen glutenfrei	
Montag, 02.11.2026	Feine Leberwurst und	kJ 1345 / kcal 325 / Fett 29,0 / davon gesättigte Fettsäuren / 13,0 / Kohlenhydrate 1,0 / davon Zucker 0,5 / Ballaststoffe 0,1 / Eiweiß 15,0 / Salz 1,7	Kräuterkäse und	kJ 1240 / kcal 295 / Fett 20,0 / davon gesättigte Fettsäuren / 14,0 / Kohlenhydrate 0,9 / davon Zucker 0,0 / Ballaststoffe 0,0 / Eiweiß 26,0 / Salz 2,1	Feine Leberwurst und	kJ 1345 / kcal 325 / Fett 29,0 / davon gesättigte Fettsäuren / 13,0 / Kohlenhydrate 1,0 / davon Zucker 0,5 / Ballaststoffe 0,1 / Eiweiß 15,0 / Salz 1,7
	Kräuterkäse dazu	kJ 1240 / kcal 295 / Fett 20,0 / davon gesättigte Fettsäuren / 14,0 / Kohlenhydrate 0,9 / davon Zucker 0,0 / Ballaststoffe 0,0 / Eiweiß 26,0 / Salz 2,1	Frischkäse natur dazu	kJ 663 / kcal 160 / Fett 12,0 / davon gesättigte Fettsäuren / 7,8 / Kohlenhydrate 3,5 / davon Zucker 3,5 / Ballaststoffe 1,2 / Eiweiß 8,8 / Salz 0,8	Fleischkäse grob dazu	kJ 1111 / kcal 268 / Fett 23,4 / davon gesättigte Fettsäuren / 9,8 / Kohlenhydrate 0,5 / davon Zucker 0,5 / Ballaststoffe 0,1 / Eiweiß 13,8 / Salz 1,8
	eine Tomate	kJ 0 / kcal 0 / Fett 0,0 / davon gesättigte Fettsäuren / 0,0 / Kohlenhydrate 0,0 / davon Zucker 0,0 / Ballaststoffe 0,0 / Eiweiß 0,0 / Salz 0,0	eine Tomate	kJ 0 / kcal 0 / Fett 0,0 / davon gesättigte Fettsäuren / 0,0 / Kohlenhydrate 0,0 / davon Zucker 0,0 / Ballaststoffe 0,0 / Eiweiß 0,0 / Salz 0,0	eine Tomate	kJ 0 / kcal 0 / Fett 0,0 / davon gesättigte Fettsäuren / 0,0 / Kohlenhydrate 0,0 / davon Zucker 0,0 / Ballaststoffe 0,0 / Eiweiß 0,0 / Salz 0,0
Dienstag, 03.11.2026	Hausgemachter Fleischsalat und	kJ 1301 / kcal 311 / Fett 30,4 / davon gesättigte Fettsäuren / 4,8 / Kohlenhydrate 4,1 / davon Zucker 2,1 / Ballaststoffe 0,3 / Eiweiß 4,7 / Salz 1,5	Emmentalerkäse und	kJ 1469 / kcal 354 / Fett 27,3 / davon gesättigte Fettsäuren / 17,6 / Kohlenhydrate 0,0 / davon Zucker 0,0 / Ballaststoffe 0,0 / Eiweiß 27,0 / Salz 1,2	Lyoner und	kJ 1035 / kcal 250 / Fett 22,0 / davon gesättigte Fettsäuren / 7,6 / Kohlenhydrate 1,0 / davon Zucker 3,5 / Ballaststoffe 0,1 / Eiweiß 12,0 / Salz 2,3
	Emmentalerkäse dazu	kJ 1469 / kcal 354 / Fett 27,3 / davon gesättigte Fettsäuren / 17,6 / Kohlenhydrate 0,0 / davon Zucker 0,0 / Ballaststoffe 0,0 / Eiweiß 27,0 / Salz 1,2	Hüttenkäse dazu	kJ 385 / kcal 92 / Fett 3,5 / davon gesättigte Fettsäuren / 2,2 / Kohlenhydrate 2,8 / davon Zucker 2,8 / Ballaststoffe 0,0 / Eiweiß 11,8 / Salz 0,8	Putenbrust dazu	kJ 420 / kcal 99 / Fett 1,2 / davon gesättigte Fettsäuren / 0,4 / Kohlenhydrate 0,6 / davon Zucker 0,5 / Ballaststoffe 0,0 / Eiweiß 22,0 / Salz 2,7
	ein Ei	kJ 638 / kcal 153 / Fett 11,0 / davon gesättigte Fettsäuren / 3,3 / Kohlenhydrate 0,6 / davon Zucker 0,5 / Ballaststoffe 0,0 / Eiweiß 13,1 / Salz 0,8	ein Ei	kJ 638 / kcal 153 / Fett 11,0 / davon gesättigte Fettsäuren / 3,3 / Kohlenhydrate 0,6 / davon Zucker 0,5 / Ballaststoffe 0,0 / Eiweiß 13,1 / Salz 0,8	ein Ei	kJ 638 / kcal 153 / Fett 11,0 / davon gesättigte Fettsäuren / 3,3 / Kohlenhydrate 0,6 / davon Zucker 0,5 / Ballaststoffe 0,0 / Eiweiß 13,1 / Salz 0,8
Mittwoch, 04.11.2026	Zwei Wiener Würstchen (Schwein) dazu	kJ 1170 / kcal 283 / Fett 25,0 / davon gesättigte Fettsäuren / 10,0 / Kohlenhydrate 0,4 / davon Zucker 0,5 / Ballaststoffe 0,7 / Eiweiß 14,0 / Salz 2,5	Eine vegetarische Bratwurst dazu	kJ 1179 / kcal 284 / Fett 21,0 / davon gesättigte Fettsäuren / 1,7 / Kohlenhydrate 6,1 / davon Zucker 0,5 / Ballaststoffe 23,0 / Eiweiß 16,0 / Salz 1,5	Zwei Wiener Würstchen (Schwein) dazu	kJ 1170 / kcal 283 / Fett 25,0 / davon gesättigte Fettsäuren / 10,0 / Kohlenhydrate 0,4 / davon Zucker 0,5 / Ballaststoffe 0,7 / Eiweiß 14,0 / Salz 2,5
	mediterraner Nudelsalat	kJ 472 / kcal 113 / Fett 3,1 / davon gesättigte Fettsäuren / 0,3 / Kohlenhydrate 17,4 / davon Zucker 0,9 / Ballaststoffe 1,7 / Eiweiß 3,2 / Salz 0,5	mediterraner Nudelsalat	kJ 472 / kcal 113 / Fett 3,1 / davon gesättigte Fettsäuren / 0,3 / Kohlenhydrate 17,4 / davon Zucker 0,9 / Ballaststoffe 1,7 / Eiweiß 3,2 / Salz 0,5	Bohnensalat	kJ 157 / kcal 37 / Fett 1,1 / davon gesättigte Fettsäuren / 0,1 / Kohlenhydrate 6,0 / davon Zucker 3,3 / Ballaststoffe 1,1 / Eiweiß 0,7 / Salz 2,0
Donnerstag, 05.11.2026	Paprikalyoner und	kJ 984 / kcal 237 / Fett 20,0 / davon gesättigte Fettsäuren / 7,8 / Kohlenhydrate 1,0 / davon Zucker 0,5 / Ballaststoffe 0,7 / Eiweiß 13,0 / Salz 1,9	Weichkäse und	kJ 1539 / kcal 372 / Fett 34,0 / davon gesättigte Fettsäuren / 22,0 / Kohlenhydrate 0,5 / davon Zucker 0,5 / Ballaststoffe 23,0 / Eiweiß 16,0 / Salz 1,6	Paprikalyoner und	kJ 984 / kcal 237 / Fett 20,0 / davon gesättigte Fettsäuren / 7,8 / Kohlenhydrate 1,0 / davon Zucker 0,5 / Ballaststoffe 0,7 / Eiweiß 13,0 / Salz 1,9
	Weichkäse dazu	kJ 1539 / kcal 372 / Fett 34,0 / davon gesättigte Fettsäuren / 22,0 / Kohlenhydrate 0,5 / davon Zucker 0,5 / Ballaststoffe 0,0 / Eiweiß 16,0 / Salz 1,6	Elbländerkäse natur dazu	kJ 1458 / kcal 351 / Fett 27,0 / davon gesättigte Fettsäuren / 17,0 / Kohlenhydrate 0,0 / davon Zucker 0,0 / Ballaststoffe 0,0 / Eiweiß 27,0 / Salz 1,2	Geflügel-Brokkolipastete dazu	kJ 654 / kcal 157 / Fett 10,0 / davon gesättigte Fettsäuren / 3,0 / Kohlenhydrate 0,6 / davon Zucker 0,5 / Ballaststoffe 0,0 / Eiweiß 16,0 / Salz 2,5
	Gurkenhappen	kJ 53 / kcal 13 / Fett 0,5 / davon gesättigte Fettsäuren / 0,1 / Kohlenhydrate 1,4 / davon Zucker 1,4 / Ballaststoffe 0,6 / Eiweiß 0,5 / Salz 1,1	Gurkenhappen	kJ 53 / kcal 13 / Fett 0,5 / davon gesättigte Fettsäuren / 0,1 / Kohlenhydrate 1,4 / davon Zucker 1,4 / Ballaststoffe 0,6 / Eiweiß 0,5 / Salz 1,1	Gurkenhappen	kJ 53 / kcal 13 / Fett 0,5 / davon gesättigte Fettsäuren / 0,1 / Kohlenhydrate 1,4 / davon Zucker 1,4 / Ballaststoffe 0,6 / Eiweiß 0,5 / Salz 1,1
Freitag, 06.11.2026	Bierschinken und	kJ 728 / kcal 175 / Fett 12,0 / davon gesättigte Fettsäuren / 4,6 / Kohlenhydrate 0,4 / davon Zucker 0,1 / Ballaststoffe 0,0 / Eiweiß 16,0 / Salz 2,2	Elbländerkäse Tomate-Basilikum und	kJ 1458 / kcal 351 / Fett 27,0 / davon gesättigte Fettsäuren / 17,0 / Kohlenhydrate 0,0 / davon Zucker 0,0 / Ballaststoffe 0,0 / Eiweiß 27,0 / Salz 1,2	Bierschinken und	kJ 728 / kcal 175 / Fett 12,0 / davon gesättigte Fettsäuren / 4,6 / Kohlenhydrate 0,4 / davon Zucker 0,1 / Ballaststoffe 0,0 / Eiweiß 16,0 / Salz 2,2
	Elbländerkäse Tomate-Basilikum dazu	kJ 1458 / kcal 351 / Fett 27,0 / davon gesättigte Fettsäuren / 17,0 / Kohlenhydrate 0,0 / davon Zucker 0,0 / Ballaststoffe 0,0 / Eiweiß 27,0 / Salz 1,2	Goudakäse dazu	kJ 1481 / kcal 357 / Fett 29,0 / davon gesättigte Fettsäuren / 20,5 / Kohlenhydrate 0,0 / davon Zucker 0,0 / Ballaststoffe 0,0 / Eiweiß 24,0 / Salz 1,9	Salami dazu	kJ 1463 / kcal 353 / Fett 31,0 / davon gesättigte Fettsäuren / 13,0 / Kohlenhydrate 1,6 / davon Zucker 1,0 / Ballaststoffe 0,0 / Eiweiß 17,0 / Salz 3,6
	Senfgurken	kJ 176 / kcal 42 / Fett 0,1 / davon gesättigte Fettsäuren / 0,1 / Kohlenhydrate 8,9 / davon Zucker 8,9 / Ballaststoffe 0,6 / Eiweiß 0,4 / Salz 1,3	Senfgurken	kJ 176 / kcal 42 / Fett 0,1 / davon gesättigte Fettsäuren / 0,1 / Kohlenhydrate 8,9 / davon Zucker 8,9 / Ballaststoffe 0,6 / Eiweiß 0,4 / Salz 1,3	Senfgurken	kJ 176 / kcal 42 / Fett 0,1 / davon gesättigte Fettsäuren / 0,1 / Kohlenhydrate 8,9 / davon Zucker 8,9 / Ballaststoffe 0,6 / Eiweiß 0,4 / Salz 1,3
Samstag, 07.11.2026	Hähnchenbrust in Aspick und	kJ 398 / kcal 94 / Fett 1,8 / davon gesättigte Fettsäuren / 1,1 / Kohlenhydrate 1,5 / davon Zucker 1,4 / Ballaststoffe 0,0 / Eiweiß 18,0 / Salz 2,2	Butterkäse und	kJ 1331 / kcal 321 / Fett 25,4 / davon gesättigte Fettsäuren / 16,3 / Kohlenhydrate 0,0 / davon Zucker 0,0 / Ballaststoffe 0,0 / Eiweiß 23,0 / Salz 2,0	Hähnchenbrust in Aspick und	kJ 398 / kcal 94 / Fett 1,8 / davon gesättigte Fettsäuren / 1,1 / Kohlenhydrate 1,5 / davon Zucker 1,4 / Ballaststoffe 0,0 / Eiweiß 18,0 / Salz 2,2
	Butterkäse dazu	kJ 1331 / kcal 321 / Fett 25,4 / davon gesättigte Fettsäuren / 16,3 / Kohlenhydrate 0,0 / davon Zucker 0,0 / Ballaststoffe 0,0 / Eiweiß 23,0 / Salz 2,0	Frischkäse Kräuter dazu	kJ 664 / kcal 160 / Fett 12,0 / davon gesättigte Fettsäuren / 7,8 / Kohlenhydrate 3,5 / davon Zucker 3,5 / Ballaststoffe 1,4 / Eiweiß 8,8 / Salz 1,0	Vorderschinken dazu	kJ 437 / kcal 104 / Fett 2,8 / davon gesättigte Fettsäuren / 1,0 / Kohlenhydrate 0,6 / davon Zucker 0,6 / Ballaststoffe 0,0 / Eiweiß 19,0 / Salz 2,6
	Bohnensalat	kJ 157 / kcal 37 / Fett 1,1 / davon gesättigte Fettsäuren / 0,1 / Kohlenhydrate 6,0 / davon Zucker 3,3 / Ballaststoffe 1,1 / Eiweiß 0,7 / Salz 2,0	Bohnensalat	kJ 157 / kcal 37 / Fett 1,1 / davon gesättigte Fettsäuren / 0,1 / Kohlenhydrate 6,0 / davon Zucker 3,3 / Ballaststoffe 1,1 / Eiweiß 0,7 / Salz 2,0	Bohnensalat	kJ 157 / kcal 37 / Fett 1,1 / davon gesättigte Fettsäuren / 0,1 / Kohlenhydrate 6,0 / davon Zucker 3,3 / Ballaststoffe 1,1 / Eiweiß 0,7 / Salz 2,0
Sonntag, 08.11.2026	Schinkenwurst und	kJ 972 / kcal 235 / Fett 19,9 / davon gesättigte Fettsäuren / 8,0 / Kohlenhydrate 0,6 / davon Zucker 0,5 / Ballaststoffe 0,1 / Eiweiß 13,4 / Salz 2,0	Tilsiterkäse und	kJ 1420 / kcal 342 / Fett 26,9 / davon gesättigte Fettsäuren / 18,2 / Kohlenhydrate 0,0 / davon Zucker 0,0 / Ballaststoffe 0,0 / Eiweiß 25,0 / Salz 2,0	Schinkenwurst und	kJ 972 / kcal 235 / Fett 19,9 / davon gesättigte Fettsäuren / 8,0 / Kohlenhydrate 0,6 / davon Zucker 0,5 / Ballaststoffe 0,1 / Eiweiß 13,4 / Salz 2,0
	Tilsiterkäse dazu	kJ 1420 / kcal 342 / Fett 26,9 / davon gesättigte Fettsäuren / 18,2 / Kohlenhydrate 0,0 / davon Zucker 0,0 / Ballaststoffe 0,0 / Eiweiß 25,0 / Salz 2,0	Sahneschmelzkäse dazu	kJ 1248 / kcal 301 / Fett 25,0 / davon gesättigte Fettsäuren / 16,0 / Kohlenhydrate 6,0 / davon Zucker 6,0 / Ballaststoffe 0,0 / Eiweiß 13,0 / Salz 2,3	Geflügel-Champignonpastete dazu	kJ 636 / kcal 153 / Fett 10,0 / davon gesättigte Fettsäuren / 3,0 / Kohlenhydrate 0,6 / davon Zucker 0,5 / Ballaststoffe 0,0 / Eiweiß 15,0 / Salz 2,4
	eine Gewürzgurke	kJ 64 / kcal 15 / Fett 0,2 / davon gesättigte Fettsäuren / 0,1 / Kohlenhydrate 1,7 / davon Zucker 1,0 / Ballaststoffe 0,9 / Eiweiß 0,6 / Salz 1,1	eine Gewürzgurke	kJ 64 / kcal 15 / Fett 0,2 / davon gesättigte Fettsäuren / 0,1 / Kohlenhydrate 1,7 / davon Zucker 1,0 / Ballaststoffe 0,9 / Eiweiß 0,6 / Salz 1,1	eine Gewürzgurke	kJ 64 / kcal 15 / Fett 0,2 / davon gesättigte Fettsäuren / 0,1 / Kohlenhydrate 1,7 / davon Zucker 1,0 / Ballaststoffe 0,9 / Eiweiß 0,6 / Salz 1,1

So viel mehr als nur Essen.
Genuss. Auf den Punkt gebracht.

Menüplan für KW 46 von 09.11.2026 bis 15.11.2026

	Abendessen	Abendessen vegetarisch	Abendessen glutenfrei
Montag, 09.11.2026	Salami und Goudakäse dazu eine Tomate 	Goudakäse und Kräuterfrischkäse dazu eine Tomate 	Salami und Lyoner dazu eine Tomate 
Dienstag, 10.11.2026	Jagdwurst und Tilsiterkäse dazu Puszta Salat 	Tilsiterkäse und Hüttenkäse dazu Puszta Salat 	Jagdwurst und Edelgemüse in Aspik dazu Puszta Salat  
Mittwoch, 11.11.2026	Ein Matjesfilet nach "Hausfrauen Art" dazu BIO Salzkartoffeln 	BIO Salzkartoffeln mit Kräuterquark 	BIO Salzkartoffeln mit Kräuterquark 
Donnerstag, 12.11.2026	Hausgemachter Fleischsalat und Emmentalerkäse dazu Gurkensticks 	Emmentalerkäse und Butterkäse dazu Gurkensticks 	Hausgemachter Fleischsalat und feine Leberwurst dazu Gurkensticks  
Freitag, 13.11.2026	Lyoner und Kräuterkäse dazu Rote-Bete-Salat 	Kräuterkäse und Schmelzkäse Pikant dazu Rote-Bete-Salat 	Lyoner und Geflügel-Spargelpastete dazu Rote-Bete-Salat  
Samstag, 14.11.2026	Geflügeljagdwurst und Weichkäse dazu ein Ei 	Weichkäse und Maasdamerkäse dazu ein Ei 	Geflügeljagdwurst und Vorderschinken dazu ein Ei  
Sonntag, 15.11.2026	Kassler Braten und Elbländerkäse natur dazu eine Gewürzgurke 	Elbländerkäse natur und Schnittlauchstreichkäse dazu eine Gewürzgurke 	Kassler Braten und Hähnchenbrust in Aspik dazu eine Gewürzgurke  

Allergene und Zusatzstoffe entnehmen
Sie bitte beigefügtem Zusatzblatt.

Menüplan für KW 46 von 09.11.2026 bis 15.11.2026

	Abendessen		Abendessen vegetarisch		Abendessen glutenfrei	
Montag, 09.11.2026	Salami und Goudakäse dazu eine Tomate	1,2,3,12 G,12	Goudakäse und Kräuterfrischkäse dazu eine Tomate	G,12 G	Salami und Lyoner dazu eine Tomate	1,2,3,12 2,3,8,12
Dienstag, 10.11.2026	Jagdwurst und Tilsiterkäse dazu Puszta Salat	2,3,8,12 G,12 I,9	Tilsiterkäse und Hüttenkäse dazu Puszta Salat	G,12 G I,9	Jagdwurst und Edelgemüse in Aspik dazu Puszta Salat	2,3,8,12 3,12 I,9
Mittwoch, 11.11.2026	Ein Matjesfilet nach "Hausfrauen Art" dazu BIO Salzkartoffeln	A,A3,C,D,G,J,2 A,A1,C,G,J,3,9	BIO Salzkartoffeln mit Kräuterquark	G G	BIO Salzkartoffeln mit Kräuterquark	G
Donnerstag, 12.11.2026	Hausgemachter Fleischsalat und Emmentalerkäse dazu Gurkensticks	A,A1,C,2,3,8,9 G,12	Emmentalerkäse und Butterkäse dazu Gurkensticks	G,12 G,12	Hausgemachter Fleischsalat und feine Leberwurst dazu Gurkensticks	A,A1,C,2,3,8,9 2,3,12
Freitag, 13.11.2026	Lyoner und Kräuterkäse dazu Rote-Bete-Salat	2,3,8,12 G,1,2,12 9	Kräuterkäse und Schmelzkäse Pikant dazu Rote-Bete-Salat	G,1,2,12 G 9	Lyoner und Geflügel-Spargelpastete dazu Rote-Bete-Salat	2,3,8,12 2,3,8,12 9
Samstag, 14.11.2026	Geflügeljagdwurst und Weichkäse dazu ein Ei	2,3,8,12 G C	Weichkäse und Maasdamerkäse dazu ein Ei	G G,12 C	Geflügeljagdwurst und Vorderschinken dazu ein Ei	2,3,8,12 2,3,8,12 C
Sonntag, 15.11.2026	Kassler Braten und Elbländerkäse natur dazu eine Gewürzgurke	2,3,8,12 G,12 2,9	Elbländerkäse natur und Schnittlauchstreichkäse dazu eine Gewürzgurke	G,12 G 2,9	Kassler Braten und Hähnchenbrust in Aspik dazu eine Gewürzgurke	2,3,8,12 2,3,8,12 2,9

A) glutenhaltiges Getreide A1) Weizen, A2) Roggen, A3) Gerste, A4) Hafer, A5) Dinkel, A6) Kamut,
 B) Krebstiere, C) Eier, D) Fische, E) Erdnüsse, F) Soja, G) Milch,
 H1) Mandel, H2) Haselnuss, H3) Walnuss, H4) Cashewnuss, H5) Pecannuss, H6) Paranuss, H7) Pistazie, H8) Macadamianuss, H9) Queenslandnuss,
 I) Sellerie, J) Senf, K) Sesam, L) Sulfit, M) Lupinie, N) Weichtiere, FR) Allergenfrei

1) mit Farbstoff, 2) mit Konservierungsstoff, 3) mit Antioxidationsmittel, 4) mit Geschmacksverstärker, 5) geschwefelt, 6) geschwärzt,
 7) gewachst, 8) mit Phosphat, 9) mit Süßungsmittel, 10) enthält eine Phenylalanin-Quelle, 11) abführend, 12) unter Schutzatmosphäre verpackt

Menüplan für KW 46 von 09.11.2026 bis 15.11.2026

	Abendessen		Abendessen vegetarisch		Abendessen glutenfrei	
Montag, 09.11.2026	Salami und	kJ 1463 / kcal 353 / Fett 31,0 / davon gesättigte Fettsäuren / 13,0 / Kohlenhydrate 1,6 / davon Zucker 1,0 / Ballaststoffe 0,0 / Eiweiß 17,0 / Salz 3,6	Goudakäse und	kJ 1481 / kcal 357 / Fett 29,0 / davon gesättigte Fettsäuren / 20,5 / Kohlenhydrate 0,0 / davon Zucker 0,0 / Ballaststoffe 0,0 / Eiweiß 24,0 / Salz 1,9	Salami und	kJ 1463 / kcal 353 / Fett 31,0 / davon gesättigte Fettsäuren / 13,0 / Kohlenhydrate 1,6 / davon Zucker 1,0 / Ballaststoffe 0,0 / Eiweiß 17,0 / Salz 3,6
	Goudakäse dazu	kJ 1481 / kcal 357 / Fett 29,0 / davon gesättigte Fettsäuren / 20,5 / Kohlenhydrate 0,0 / davon Zucker 0,0 / Ballaststoffe 0,0 / Eiweiß 24,0 / Salz 1,9	Kräuterfrischkäse dazu	kJ 664 / kcal 160 / Fett 12,0 / davon gesättigte Fettsäuren / 7,8 / Kohlenhydrate 3,5 / davon Zucker 3,5 / Ballaststoffe 1,4 / Eiweiß 8,8 / Salz 1,0	Lyoner dazu	kJ 1035 / kcal 250 / Fett 22,0 / davon gesättigte Fettsäuren / 7,6 / Kohlenhydrate 1,0 / davon Zucker 2,5 / Ballaststoffe 0,1 / Eiweiß 12,0 / Salz 2,3
	eine Tomate	kJ 0 / kcal 0 / Fett 0,0 / davon gesättigte Fettsäuren / 0,0 / Kohlenhydrate 0,0 / davon Zucker 0,0 / Ballaststoffe 0,0 / Eiweiß 0,0 / Salz 0,0	eine Tomate	kJ 0 / kcal 0 / Fett 0,0 / davon gesättigte Fettsäuren / 0,0 / Kohlenhydrate 0,0 / davon Zucker 0,0 / Ballaststoffe 0,0 / Eiweiß 0,0 / Salz 0,0	eine Tomate	kJ 0 / kcal 0 / Fett 0,0 / davon gesättigte Fettsäuren / 0,0 / Kohlenhydrate 0,0 / davon Zucker 2,4 / Ballaststoffe 1,5 / Eiweiß 0,0 / Salz 0,0
Dienstag, 10.11.2026	Jagdwurst und	kJ 1052 / kcal 254 / Fett 21,0 / davon gesättigte Fettsäuren / 10,0 / Kohlenhydrate 1,0 / davon Zucker 0,0 / Ballaststoffe 0,1 / Eiweiß 14,0 / Salz 2,2	Tilsiterkäse und	kJ 1420 / kcal 342 / Fett 26,9 / davon gesättigte Fettsäuren / 18,2 / Kohlenhydrate 0,0 / davon Zucker 0,0 / Ballaststoffe 0,0 / Eiweiß 25,0 / Salz 2,0	Jagdwurst und	kJ 1052 / kcal 254 / Fett 21,0 / davon gesättigte Fettsäuren / 10,0 / Kohlenhydrate 1,0 / davon Zucker 0,0 / Ballaststoffe 0,1 / Eiweiß 14,0 / Salz 2,2
	Tilsiterkäse dazu	kJ 1420 / kcal 342 / Fett 26,9 / davon gesättigte Fettsäuren / 18,2 / Kohlenhydrate 0,0 / davon Zucker 0,0 / Ballaststoffe 0,0 / Eiweiß 25,0 / Salz 2,0	Hüttenkäse dazu	kJ 385 / kcal 92 / Fett 3,5 / davon gesättigte Fettsäuren / 2,2 / Kohlenhydrate 2,8 / davon Zucker 2,8 / Ballaststoffe 0,0 / Eiweiß 11,8 / Salz 0,8	Edelgemüse in Aspick dazu	kJ 241 / kcal 57 / Fett 1,0 / davon gesättigte Fettsäuren / 0,2 / Kohlenhydrate 4,0 / davon Zucker 0,0 / Ballaststoffe 0,0 / Eiweiß 8,0 / Salz 1,3
	Pusztia Salat	kJ 81 / kcal 19 / Fett 0,2 / davon gesättigte Fettsäuren / 0,1 / Kohlenhydrate 2,3 / davon Zucker 2,2 / Ballaststoffe 1,7 / Eiweiß 0,7 / Salz 1,0	Pusztia Salat	kJ 81 / kcal 19 / Fett 0,2 / davon gesättigte Fettsäuren / 0,1 / Kohlenhydrate 2,3 / davon Zucker 2,2 / Ballaststoffe 1,7 / Eiweiß 0,7 / Salz 1,0	Pusztia Salat	kJ 81 / kcal 19 / Fett 0,2 / davon gesättigte Fettsäuren / 0,1 / Kohlenhydrate 2,3 / davon Zucker 2,2 / Ballaststoffe 1,7 / Eiweiß 0,7 / Salz 1,0
Mittwoch, 11.11.2026	Ein Matjesfilet nach	kJ 0 / kcal 0 / Fett 0,0 / davon gesättigte Fettsäuren / 0,0 / Kohlenhydrate 0,0 / davon Zucker 0,0 / Ballaststoffe 0,0 / Eiweiß 0,0 / Salz 0,0	BIO Salzkartoffeln mit	kJ 334 / kcal 80 / Fett 0,0 / davon gesättigte Fettsäuren / 0,0 / Kohlenhydrate 16,8 / davon Zucker 0,0 / Ballaststoffe 2,2 / Eiweiß 2,0 / Salz 0,3	BIO Salzkartoffeln mit	kJ 334 / kcal 80 / Fett 0,0 / davon gesättigte Fettsäuren / 0,0 / Kohlenhydrate 16,8 / davon Zucker 0,0 / Ballaststoffe 2,2 / Eiweiß 2,0 / Salz 0,3
	"Hausfrauen Art" dazu	kJ 1044 / kcal 250 / Fett 24,1 / davon gesättigte Fettsäuren / 2,4 / Kohlenhydrate 6,2 / davon Zucker 4,3 / Ballaststoffe 0,5 / Eiweiß 1,5 / Salz 1,0	Kräuterquark	kJ 390 / kcal 93 / Fett 3,8 / davon gesättigte Fettsäuren / 2,5 / Kohlenhydrate 3,9 / davon Zucker 3,9 / Ballaststoffe 0,1 / Eiweiß 10,5 / Salz 1,0	Kräuterquark	kJ 390 / kcal 93 / Fett 3,8 / davon gesättigte Fettsäuren / 2,5 / Kohlenhydrate 3,9 / davon Zucker 3,9 / Ballaststoffe 0,1 / Eiweiß 10,5 / Salz 1,0
	BIO Salzkartoffeln	kJ 334 / kcal 80 / Fett 0,0 / davon gesättigte Fettsäuren / 0,0 / Kohlenhydrate 16,8 / davon Zucker 0,0 / Ballaststoffe 2,2 / Eiweiß 2,0 / Salz 0,3				
Donnerstag, 12.11.2026	Hausgemachter Fleischsalat und	kJ 1301 / kcal 311 / Fett 30,4 / davon gesättigte Fettsäuren / 4,8 / Kohlenhydrate 4,1 / davon Zucker 2,1 / Ballaststoffe 0,3 / Eiweiß 4,7 / Salz 1,5	Emmentalerkäse und	kJ 1469 / kcal 354 / Fett 27,3 / davon gesättigte Fettsäuren / 17,6 / Kohlenhydrate 0,0 / davon Zucker 0,0 / Ballaststoffe 0,0 / Eiweiß 27,0 / Salz 1,2	Hausgemachter Fleischsalat und	kJ 1301 / kcal 311 / Fett 30,4 / davon gesättigte Fettsäuren / 4,8 / Kohlenhydrate 4,1 / davon Zucker 2,1 / Ballaststoffe 0,3 / Eiweiß 4,7 / Salz 1,5
	Emmentalerkäse dazu	kJ 1469 / kcal 354 / Fett 27,3 / davon gesättigte Fettsäuren / 17,6 / Kohlenhydrate 0,0 / davon Zucker 0,0 / Ballaststoffe 0,0 / Eiweiß 27,0 / Salz 1,2	Butterkäse dazu	kJ 1331 / kcal 321 / Fett 25,4 / davon gesättigte Fettsäuren / 16,3 / Kohlenhydrate 0,0 / davon Zucker 0,0 / Ballaststoffe 0,0 / Eiweiß 23,0 / Salz 2,0	feine Leberwurst dazu	kJ 1345 / kcal 325 / Fett 29,0 / davon gesättigte Fettsäuren / 13,0 / Kohlenhydrate 1,0 / davon Zucker 0,5 / Ballaststoffe 0,1 / Eiweiß 15,0 / Salz 1,7
	Gurkensticks	kJ 0 / kcal 0 / Fett 0,0 / davon gesättigte Fettsäuren / 0,0 / Kohlenhydrate 0,0 / davon Zucker 0,0 / Ballaststoffe 0,0 / Eiweiß 0,0 / Salz 0,0	Gurkensticks	kJ 0 / kcal 0 / Fett 0,0 / davon gesättigte Fettsäuren / 0,0 / Kohlenhydrate 0,0 / davon Zucker 0,0 / Ballaststoffe 0,0 / Eiweiß 0,0 / Salz 0,0	Gurkensticks	kJ 0 / kcal 0 / Fett 0,0 / davon gesättigte Fettsäuren / 0,0 / Kohlenhydrate 0,0 / davon Zucker 0,0 / Ballaststoffe 0,0 / Eiweiß 0,0 / Salz 0,0
Freitag, 13.11.2026	Lyoner und	kJ 1035 / kcal 250 / Fett 22,0 / davon gesättigte Fettsäuren / 7,6 / Kohlenhydrate 1,0 / davon Zucker 0,5 / Ballaststoffe 0,1 / Eiweiß 12,0 / Salz 2,3	Kräuterkäse und	kJ 1240 / kcal 295 / Fett 20,0 / davon gesättigte Fettsäuren / 14,0 / Kohlenhydrate 0,9 / davon Zucker 0,0 / Ballaststoffe 0,0 / Eiweiß 26,0 / Salz 2,1	Lyoner und	kJ 1035 / kcal 250 / Fett 22,0 / davon gesättigte Fettsäuren / 7,6 / Kohlenhydrate 1,0 / davon Zucker 0,5 / Ballaststoffe 0,1 / Eiweiß 12,0 / Salz 2,3
	Kräuterkäse dazu	kJ 1240 / kcal 295 / Fett 20,0 / davon gesättigte Fettsäuren / 14,0 / Kohlenhydrate 0,9 / davon Zucker 0,0 / Ballaststoffe 0,0 / Eiweiß 26,0 / Salz 2,1	Schmelzkäse Pikant dazu	kJ 784 / kcal 188 / Fett 12,0 / davon gesättigte Fettsäuren / 7,9 / Kohlenhydrate 7,0 / davon Zucker 7,0 / Ballaststoffe 0,0 / Eiweiß 13,0 / Salz 2,3	Geflügel-Spargelpastete dazu	kJ 653 / kcal 157 / Fett 10,0 / davon gesättigte Fettsäuren / 3,0 / Kohlenhydrate 0,5 / davon Zucker 0,5 / Ballaststoffe 0,0 / Eiweiß 16,0 / Salz 2,5
	Rote-Bete-Salat	kJ 94 / kcal 22 / Fett 0,1 / davon gesättigte Fettsäuren / 0,1 / Kohlenhydrate 3,6 / davon Zucker 3,6 / Ballaststoffe 0,9 / Eiweiß 0,8 / Salz 0,9	Rote-Bete-Salat	kJ 94 / kcal 22 / Fett 0,1 / davon gesättigte Fettsäuren / 0,1 / Kohlenhydrate 3,6 / davon Zucker 3,6 / Ballaststoffe 0,9 / Eiweiß 0,8 / Salz 0,9	Rote-Bete-Salat	kJ 94 / kcal 22 / Fett 0,1 / davon gesättigte Fettsäuren / 0,1 / Kohlenhydrate 3,6 / davon Zucker 3,6 / Ballaststoffe 0,9 / Eiweiß 0,8 / Salz 0,9
Samstag, 14.11.2026	Geflügeljagdwurst und	kJ 622 / kcal 149 / Fett 9,0 / davon gesättigte Fettsäuren / 2,7 / Kohlenhydrate 1,0 / davon Zucker 0,5 / Ballaststoffe 0,0 / Eiweiß 16,0 / Salz 2,5	Weichkäse und	kJ 1539 / kcal 372 / Fett 34,0 / davon gesättigte Fettsäuren / 22,0 / Kohlenhydrate 0,5 / davon Zucker 0,5 / Ballaststoffe 0,0 / Eiweiß 16,0 / Salz 1,6	Geflügeljagdwurst und	kJ 622 / kcal 149 / Fett 9,0 / davon gesättigte Fettsäuren / 2,7 / Kohlenhydrate 1,0 / davon Zucker 0,5 / Ballaststoffe 0,0 / Eiweiß 16,0 / Salz 2,5
	Weichkäse dazu	kJ 1539 / kcal 372 / Fett 34,0 / davon gesättigte Fettsäuren / 22,0 / Kohlenhydrate 0,5 / davon Zucker 0,5 / Ballaststoffe 0,0 / Eiweiß 16,0 / Salz 1,6	Maasdamerkäse dazu	kJ 1458 / kcal 351 / Fett 27,3 / davon gesättigte Fettsäuren / 17,6 / Kohlenhydrate 0,9 / davon Zucker 0,0 / Ballaststoffe 0,0 / Eiweiß 27,0 / Salz 1,1	Vorderschinken dazu	kJ 437 / kcal 104 / Fett 2,8 / davon gesättigte Fettsäuren / 1,0 / Kohlenhydrate 0,6 / davon Zucker 0,6 / Ballaststoffe 0,0 / Eiweiß 19,0 / Salz 2,6
	ein Ei	kJ 638 / kcal 153 / Fett 11,0 / davon gesättigte Fettsäuren / 3,3 / Kohlenhydrate 0,6 / davon Zucker 0,5 / Ballaststoffe 0,0 / Eiweiß 13,1 / Salz 0,8	ein Ei	kJ 638 / kcal 153 / Fett 11,0 / davon gesättigte Fettsäuren / 3,3 / Kohlenhydrate 0,6 / davon Zucker 0,5 / Ballaststoffe 0,0 / Eiweiß 13,1 / Salz 0,8	ein Ei	kJ 638 / kcal 153 / Fett 11,0 / davon gesättigte Fettsäuren / 3,3 / Kohlenhydrate 0,6 / davon Zucker 0,5 / Ballaststoffe 0,0 / Eiweiß 13,1 / Salz 0,8
Sonntag, 15.11.2026	Kassler Braten und	kJ 628 / kcal 150 / Fett 8,0 / davon gesättigte Fettsäuren / 2,9 / Kohlenhydrate 0,5 / davon Zucker 0,5 / Ballaststoffe 0,0 / Eiweiß 19,0 / Salz 2,3	Elbländerkäse natur und	kJ 1458 / kcal 351 / Fett 27,0 / davon gesättigte Fettsäuren / 17,0 / Kohlenhydrate 0,0 / davon Zucker 0,0 / Ballaststoffe 0,0 / Eiweiß 27,0 / Salz 1,2	Kassler Braten und	kJ 628 / kcal 150 / Fett 8,0 / davon gesättigte Fettsäuren / 2,9 / Kohlenhydrate 0,5 / davon Zucker 0,5 / Ballaststoffe 0,0 / Eiweiß 19,0 / Salz 2,3
	Elbländerkäse natur dazu	kJ 1458 / kcal 351 / Fett 27,0 / davon gesättigte Fettsäuren / 17,0 / Kohlenhydrate 0,0 / davon Zucker 0,0 / Ballaststoffe 0,0 / Eiweiß 27,0 / Salz 1,2	Schnittlauchstreichkäse dazu	kJ 784 / kcal 188 / Fett 12,0 / davon gesättigte Fettsäuren / 7,9 / Kohlenhydrate 7,0 / davon Zucker 7,0 / Ballaststoffe 0,0 / Eiweiß 13,0 / Salz 2,3	Hähnchenbrust in Aspick dazu	kJ 398 / kcal 94 / Fett 1,8 / davon gesättigte Fettsäuren / 1,1 / Kohlenhydrate 1,5 / davon Zucker 1,4 / Ballaststoffe 0,0 / Eiweiß 18,0 / Salz 2,2
	eine Gewürzgurke	kJ 64 / kcal 15 / Fett 0,2 / davon gesättigte Fettsäuren / 0,1 / Kohlenhydrate 1,7 / davon Zucker 1,0 / Ballaststoffe 0,9 / Eiweiß 0,6 / Salz 1,1	eine Gewürzgurke	kJ 64 / kcal 15 / Fett 0,2 / davon gesättigte Fettsäuren / 0,1 / Kohlenhydrate 1,7 / davon Zucker 1,0 / Ballaststoffe 0,9 / Eiweiß 0,6 / Salz 1,1	eine Gewürzgurke	kJ 64 / kcal 15 / Fett 0,2 / davon gesättigte Fettsäuren / 0,1 / Kohlenhydrate 1,7 / davon Zucker 1,0 / Ballaststoffe 0,9 / Eiweiß 0,6 / Salz 1,1

So viel mehr als nur Essen.
Genuss. Auf den Punkt gebracht.

Menüplan für KW 47 von 16.11.2026 bis 22.11.2026

	Abendessen	Abendessen vegetarisch	Abendessen glutenfrei
Montag, 16.11.2026	Mortadella mit Pistazie und Frischkäse natur dazu Rote-Bete-Salat 	Frischkäse natur und Kräuterkäse dazu Rote-Bete-Salat 	Mortadella mit Pistazie und feine Leberwurst dazu Rote-Bete-Salat 
Dienstag, 17.11.2026	Straßburger Wurstsalat dazu Gurkensticks 	Käsesalat dazu Gurkensticks 	Straßburger Wurstsalat dazu Gurkensticks 
Mittwoch, 18.11.2026	Eine Rinderfrikadelle dazu mediterraner Nudelsalat 	Paprikakäse und Schmelzkäse Sahne dazu Mediterraner Nudelsalat 	Eine Rinderfrikadelle dazu Coleslaw Salat 
Donnerstag, 19.11.2026	Champignonlyoner und Tilsiterkäse dazu eine Gewürzgurke 	Tilsiterkäse und Frischkäse Kräuter dazu eine Gewürzgurke 	Champignonlyoner und grobe Streichmettwurst dazu eine Gewürzgurke 
Freitag, 20.11.2026	Salami und Elbländer Käse Bärlauch dazu eine Tomate 	Elbländer Käse Bärlauch und Schmelzkäse Champignon dazu eine Tomate 	Ein Matjesfilet in Tomatensauce 
Samstag, 21.11.2026	Geflügel-Ei-Pastete und Edamerkäse dazu ein Ei 	Edamerkäse und Weichkäse dazu ein Ei 	Geflügel-Ei-Pastete und Vorderschinken dazu ein Ei  
Sonntag, 22.11.2026	Geflügelfleischwurst und Elbländer Käse Tomate-Basilikum dazu Pusztas Salat 	Elbländer Käse Tomate-Basilikum und Schnittlauchstreichkäse dazu Pusztas Salat 	Geflügelfleischwurst und Fleischkäse grob dazu Pusztas Salat  

Allergene und Zusatzstoffe entnehmen
Sie bitte beigefügtem Zusatzblatt.

Menüplan für KW 47 von 16.11.2026 bis 22.11.2026

	Abendessen		Abendessen vegetarisch		Abendessen glutenfrei	
Montag, 16.11.2026	Mortadella mit Pistazie und	H,H7,2,3,8,12	Friskkäse natur und	G	Mortadella mit Pistazie und	H,H7,2,3,8,12
	Friskkäse natur dazu	G	Kräuterkäse dazu	G,1,2,12	feine Leberwurst dazu	2,3,12
	Rote-Bete-Salat	9	Rote-Bete-Salat	9	Rote-Bete-Salat	9
Dienstag, 17.11.2026	Straßburger Wurstsalat dazu	G,J,1,2,3,4,8,9,12	Käsesalat dazu	G,J,1,4	Straßburger Wurstsalat dazu	G,J,1,2,3,4,8,9,12
	Gurkensticks		Gurkensticks		Gurkensticks	
Mittwoch, 18.11.2026	Eine Rinderfrikadelle dazu	A,A1,C,I,J	Paprikakäse und	G,1,12	Eine Rinderfrikadelle dazu	A,A1,C,I,J
	mediterraner Nudelsalat	A,A1,I,J,1,2,3,4	Schmelzkäse Sahne dazu	G	Coleslaw Salat	C,G,2,3
Donnerstag, 19.11.2026	Champignonlyoner und	2,3,12	Tilsiterkäse und	G,12	Champignonlyoner und	2,3,12
	Tilsiterkäse dazu	G,12	Friskkäse Kräuter dazu	G	grobe Streichmettwurst dazu	2,3,12
	eine Gewürzgurke	2,9	eine Gewürzgurke	2,9	eine Gewürzgurke	2,9
Freitag, 20.11.2026	Salami und	1,2,3,12	Elbländer Käse Bärlauch und	G,12	Ein Matjesfilet in	A,A3,C,D,G,J,2
	Elbländer Käse Bärlauch dazu	G,12	Schmelzkäse Champignon dazu	G	Tomatensauce	A,A1,C,J
Samstag, 21.11.2026	eine Tomate		eine Tomate			
	Geflügel-Ei-Pastete und	C,1,2,3,8,12	Edamerkäse und	G,12	Geflügel-Ei-Pastete und	C,1,2,3,8,12
	Edamerkäse dazu	G,12	Weichkäse dazu	G	Vorderschinken dazu	2,3,8,12
Sonntag, 22.11.2026	ein Ei	C	ein Ei	C	ein Ei	C
	Geflügel Fleischwurst und	J,2,3	Elbländer Käse Tomate-Basilikum und	G,12	Geflügel Fleischwurst und	J,2,3
	Elbländer Käse Tomate-Basilikum dazu	G,12	Schnittlauchstreichkäse dazu	G	Fleischkäse grob dazu	2,3,8,12
	Puszta Salat	I,9	Puszta Salat	I,9	Puszta Salat	I,9

A) glutenhaltiges Getreide A1) Weizen, A2) Roggen, A3) Gerste, A4) Hafer, A5) Dinkel, A6) Kamut,
B) Krebstiere, C) Eier, D) Fische, E) Erdnüsse, F) Soja, G) Milch,
H1) Mandel, H2) Haselnuss, H3) Walnuss, H4) Cashewnuss, H5) Pecannuss, H6) Paranuss, H7) Pistazie, H8) Macadamianuss, H9) Queenslandnuss,
I) Sellerie, J) Senf, K) Sesam, L) Sulfid, M) Lupinie, N) Weichtiere, FR) Allergenfrei

1) mit Farbstoff, 2) mit Konservierungsstoff, 3) mit Antioxidationsmittel, 4) mit Geschmacksverstärker, 5) geschwefelt, 6) geschwärzt,
7) gewachst, 8) mit Phosphat, 9) mit Süßungsmittel, 10) enthält eine Phenylalanin-Quelle, 11) abführend, 12) unter Schutzatmosphäre verpackt

Menüplan für KW 47 von 16.11.2026 bis 22.11.2026

	Abendessen		Abendessen vegetarisch		Abendessen glutenfrei	
Montag, 16.11.2026	Mortadella mit Pistazie und	kJ 1259 / kcal 304 / Fett 28,0 / davon gesättigte Fettsäuren / 11,0 / Kohlenhydrate 1,0 / davon Zucker 0,4 / Ballaststoffe 0,2 / Eiweiß 12,0 / Salz 2,1	Frischkäse natur und	kJ 663 / kcal 160 / Fett 12,0 / davon gesättigte Fettsäuren / 7,8 / Kohlenhydrate 3,5 / davon Zucker 3,5 / Ballaststoffe 1,2 / Eiweiß 8,8 / Salz 0,8	Mortadella mit Pistazie und	kJ 1259 / kcal 304 / Fett 28,0 / davon gesättigte Fettsäuren / 11,0 / Kohlenhydrate 1,0 / davon Zucker 0,4 / Ballaststoffe 0,2 / Eiweiß 12,0 / Salz 2,1
	Frischkäse natur dazu	kJ 663 / kcal 160 / Fett 12,0 / davon gesättigte Fettsäuren / 7,8 / Kohlenhydrate 3,5 / davon Zucker 3,5 / Ballaststoffe 1,2 / Eiweiß 8,8 / Salz 0,8	Kräuterkäse dazu	kJ 1240 / kcal 295 / Fett 20,0 / davon gesättigte Fettsäuren / 14,0 / Kohlenhydrate 0,9 / davon Zucker 0,0 / Ballaststoffe 0,0 / Eiweiß 26,0 / Salz 2,1	feine Leberwurst dazu	kJ 1345 / kcal 325 / Fett 29,0 / davon gesättigte Fettsäuren / 13,0 / Kohlenhydrate 1,0 / davon Zucker 0,5 / Ballaststoffe 0,1 / Eiweiß 15,0 / Salz 1,7
	Rote-Bete-Salat	kJ 92 / kcal 22 / Fett 0,1 / davon gesättigte Fettsäuren / 0,1 / Kohlenhydrate 3,6 / davon Zucker 3,6 / Ballaststoffe 0,9 / Eiweiß 0,8 / Salz 0,9	Rote-Bete-Salat	kJ 92 / kcal 22 / Fett 0,1 / davon gesättigte Fettsäuren / 0,1 / Kohlenhydrate 3,6 / davon Zucker 3,6 / Ballaststoffe 0,9 / Eiweiß 0,8 / Salz 0,9	Rote-Bete-Salat	kJ 92 / kcal 22 / Fett 0,1 / davon gesättigte Fettsäuren / 0,1 / Kohlenhydrate 3,6 / davon Zucker 3,6 / Ballaststoffe 0,9 / Eiweiß 0,8 / Salz 0,9
Dienstag, 17.11.2026	Straßburger Wurstsalat dazu	kJ 600 / kcal 143 / Fett 13,0 / davon gesättigte Fettsäuren / 3,8 / Kohlenhydrate 0,9 / davon Zucker 0,8 / Ballaststoffe 0,5 / Eiweiß 5,2 / Salz 1,3	Käsesalat dazu	kJ 212 / kcal 51 / Fett 3,9 / davon gesättigte Fettsäuren / 0,4 / Kohlenhydrate 2,5 / davon Zucker 1,4 / Ballaststoffe 1,1 / Eiweiß 0,7 / Salz 0,7	Straßburger Wurstsalat dazu	kJ 600 / kcal 143 / Fett 13,0 / davon gesättigte Fettsäuren / 3,8 / Kohlenhydrate 0,9 / davon Zucker 0,8 / Ballaststoffe 0,5 / Eiweiß 5,2 / Salz 1,3
	Gurkensticks	kJ 0 / kcal 0 / Fett 0,0 / davon gesättigte Fettsäuren / 0,0 / Kohlenhydrate 0,0 / davon Zucker 0,0 / Ballaststoffe 0,0 / Eiweiß 0,0 / Salz 0,0	Gurkensticks	kJ 0 / kcal 0 / Fett 0,0 / davon gesättigte Fettsäuren / 0,0 / Kohlenhydrate 0,0 / davon Zucker 0,0 / Ballaststoffe 0,0 / Eiweiß 0,0 / Salz 0,0	Gurkensticks	kJ 0 / kcal 0 / Fett 0,0 / davon gesättigte Fettsäuren / 0,0 / Kohlenhydrate 0,0 / davon Zucker 0,0 / Ballaststoffe 0,0 / Eiweiß 0,0 / Salz 0,0
Mittwoch, 18.11.2026	Eine Rinderfrikadelle dazu	kJ 909 / kcal 218 / Fett 14,0 / davon gesättigte Fettsäuren / 6,1 / Kohlenhydrate 8,8 / davon Zucker 1,0 / Ballaststoffe 0,8 / Eiweiß 14,0 / Salz 2,1	Paprikakäse und	kJ 1510 / kcal 364 / Fett 30,0 / davon gesättigte Fettsäuren / 21,0 / Kohlenhydrate 0,5 / davon Zucker 0,5 / Ballaststoffe 0,0 / Eiweiß 23,0 / Salz 1,8	Eine Rinderfrikadelle dazu	kJ 909 / kcal 218 / Fett 14,0 / davon gesättigte Fettsäuren / 6,1 / Kohlenhydrate 8,8 / davon Zucker 1,0 / Ballaststoffe 0,8 / Eiweiß 14,0 / Salz 2,1
	mediterraner Nudelsalat	kJ 472 / kcal 113 / Fett 3,1 / davon gesättigte Fettsäuren / 0,3 / Kohlenhydrate 17,4 / davon Zucker 0,9 / Ballaststoffe 1,7 / Eiweiß 3,2 / Salz 0,5	Schmelzkäse Sahne dazu	kJ 1248 / kcal 301 / Fett 25,0 / davon gesättigte Fettsäuren / 16,0 / Kohlenhydrate 6,0 / davon Zucker 0,0 / Ballaststoffe 0,0 / Eiweiß 13,0 / Salz 2,3	Coleslaw Salat	kJ 847 / kcal 205 / Fett 18,0 / davon gesättigte Fettsäuren / 1,6 / Kohlenhydrate 8,7 / davon Zucker 7,8 / Ballaststoffe 2,7 / Eiweiß 1,1 / Salz 0,8
			Mediterraner Nudelsalat	kJ 472 / kcal 113 / Fett 3,1 / davon gesättigte Fettsäuren / 0,3 / Kohlenhydrate 17,4 / davon Zucker 0,9 / Ballaststoffe 1,7 / Eiweiß 3,2 / Salz 0,5		
Donnerstag, 19.11.2026	Champignonlonyer und	kJ 774 / kcal 185 / Fett 16,0 / davon gesättigte Fettsäuren / 6,3 / Kohlenhydrate 0,7 / davon Zucker 0,6 / Ballaststoffe 0,0 / Eiweiß 15,0 / Salz 2,2	Tilsiterkäse und	kJ 1420 / kcal 342 / Fett 26,9 / davon gesättigte Fettsäuren / 18,2 / Kohlenhydrate 0,0 / davon Zucker 0,0 / Ballaststoffe 0,0 / Eiweiß 25,0 / Salz 2,0	Champignonlonyer und	kJ 774 / kcal 185 / Fett 16,0 / davon gesättigte Fettsäuren / 6,3 / Kohlenhydrate 0,7 / davon Zucker 0,6 / Ballaststoffe 0,0 / Eiweiß 15,0 / Salz 2,2
	Tilsiterkäse dazu	kJ 1420 / kcal 342 / Fett 26,9 / davon gesättigte Fettsäuren / 18,2 / Kohlenhydrate 0,0 / davon Zucker 0,0 / Ballaststoffe 0,0 / Eiweiß 25,0 / Salz 2,0	Frischkäse Kräuter dazu	kJ 664 / kcal 160 / Fett 12,0 / davon gesättigte Fettsäuren / 7,8 / Kohlenhydrate 3,5 / davon Zucker 3,5 / Ballaststoffe 1,4 / Eiweiß 8,8 / Salz 1,0	grobe Streichmettwurst dazu	kJ 1550 / kcal 375 / Fett 35,0 / davon gesättigte Fettsäuren / 15,0 / Kohlenhydrate 1,0 / davon Zucker 0,6 / Ballaststoffe 0,1 / Eiweiß 14,0 / Salz 2,4
	eine Gewürzgurke	kJ 64 / kcal 15 / Fett 0,2 / davon gesättigte Fettsäuren / 0,1 / Kohlenhydrate 1,7 / davon Zucker 1,0 / Ballaststoffe 0,9 / Eiweiß 0,6 / Salz 1,1	eine Gewürzgurke	kJ 64 / kcal 15 / Fett 0,2 / davon gesättigte Fettsäuren / 0,1 / Kohlenhydrate 1,7 / davon Zucker 1,0 / Ballaststoffe 0,9 / Eiweiß 0,6 / Salz 1,1	eine Gewürzgurke	kJ 64 / kcal 15 / Fett 0,2 / davon gesättigte Fettsäuren / 0,1 / Kohlenhydrate 1,7 / davon Zucker 1,0 / Ballaststoffe 0,9 / Eiweiß 0,6 / Salz 1,1
Freitag, 20.11.2026	Salami und	kJ 1463 / kcal 353 / Fett 31,0 / davon gesättigte Fettsäuren / 13,0 / Kohlenhydrate 1,6 / davon Zucker 1,0 / Ballaststoffe 0,0 / Eiweiß 17,0 / Salz 3,6	Elbländer Käse Bärlauch und	kJ 1458 / kcal 351 / Fett 27,0 / davon gesättigte Fettsäuren / 17,0 / Kohlenhydrate 0,0 / davon Zucker 0,0 / Ballaststoffe 0,0 / Eiweiß 27,0 / Salz 1,2	Ein Matjesfilet in	kJ 0 / kcal 0 / Fett 0,0 / davon gesättigte Fettsäuren / 0,0 / Kohlenhydrate 0,0 / davon Zucker 0,0 / Ballaststoffe 0,0 / Eiweiß 0,0 / Salz 0,0
	Elbländer Käse Bärlauch dazu	kJ 1458 / kcal 351 / Fett 27,0 / davon gesättigte Fettsäuren / 17,0 / Kohlenhydrate 0,0 / davon Zucker 0,0 / Ballaststoffe 0,0 / Eiweiß 27,0 / Salz 1,2	Schmelzkäse Champignon dazu	kJ 784 / kcal 188 / Fett 12,0 / davon gesättigte Fettsäuren / 7,9 / Kohlenhydrate 7,0 / davon Zucker 7,0 / Ballaststoffe 0,0 / Eiweiß 13,0 / Salz 2,3	Tomatensauce	kJ 1462 / kcal 349 / Fett 34,1 / davon gesättigte Fettsäuren / 2,6 / Kohlenhydrate 9,0 / davon Zucker 5,1 / Ballaststoffe 0,3 / Eiweiß 0,9 / Salz 1,8
	eine Tomate	kJ 0 / kcal 0 / Fett 0,0 / davon gesättigte Fettsäuren / 0,0 / Kohlenhydrate 0,0 / davon Zucker 0,0 / Ballaststoffe 0,0 / Eiweiß 0,0 / Salz 0,0	eine Tomate	kJ 0 / kcal 0 / Fett 0,0 / davon gesättigte Fettsäuren / 0,0 / Kohlenhydrate 0,0 / davon Zucker 0,0 / Ballaststoffe 0,0 / Eiweiß 0,0 / Salz 0,0		
Samstag, 21.11.2026	Geflügel-Ei-Pastete und	kJ 648 / kcal 155 / Fett 9,0 / davon gesättigte Fettsäuren / 2,8 / Kohlenhydrate 2,0 / davon Zucker 0,5 / Ballaststoffe 0,2 / Eiweiß 17,0 / Salz 2,5	Edamerkäse und	kJ 1275 / kcal 307 / Fett 22,5 / davon gesättigte Fettsäuren / 16,0 / Kohlenhydrate 0,0 / davon Zucker 0,0 / Ballaststoffe 0,0 / Eiweiß 26,0 / Salz 2,0	Geflügel-Ei-Pastete und	kJ 648 / kcal 155 / Fett 9,0 / davon gesättigte Fettsäuren / 2,8 / Kohlenhydrate 2,0 / davon Zucker 0,5 / Ballaststoffe 0,2 / Eiweiß 17,0 / Salz 2,5
	Edamerkäse dazu	kJ 1275 / kcal 307 / Fett 22,5 / davon gesättigte Fettsäuren / 16,0 / Kohlenhydrate 0,0 / davon Zucker 0,0 / Ballaststoffe 0,0 / Eiweiß 26,0 / Salz 2,0	Weichkäse dazu	kJ 1539 / kcal 372 / Fett 34,0 / davon gesättigte Fettsäuren / 22,0 / Kohlenhydrate 0,5 / davon Zucker 0,5 / Ballaststoffe 0,0 / Eiweiß 16,0 / Salz 1,6	Vorderschinken dazu	kJ 437 / kcal 104 / Fett 2,8 / davon gesättigte Fettsäuren / 1,0 / Kohlenhydrate 0,6 / davon Zucker 0,6 / Ballaststoffe 0,0 / Eiweiß 19,0 / Salz 2,6
	ein Ei	kJ 638 / kcal 153 / Fett 11,0 / davon gesättigte Fettsäuren / 3,3 / Kohlenhydrate 0,6 / davon Zucker 0,5 / Ballaststoffe 0,0 / Eiweiß 13,1 / Salz 0,8	ein Ei	kJ 638 / kcal 153 / Fett 11,0 / davon gesättigte Fettsäuren / 3,3 / Kohlenhydrate 0,6 / davon Zucker 0,5 / Ballaststoffe 0,0 / Eiweiß 13,1 / Salz 0,8	ein Ei	kJ 638 / kcal 153 / Fett 11,0 / davon gesättigte Fettsäuren / 3,3 / Kohlenhydrate 0,6 / davon Zucker 0,5 / Ballaststoffe 0,0 / Eiweiß 13,1 / Salz 0,8
Sonntag, 22.11.2026	Geflügelfleischwurst und	kJ 859 / kcal 207 / Fett 17,0 / davon gesättigte Fettsäuren / 5,4 / Kohlenhydrate 0,5 / davon Zucker 0,1 / Ballaststoffe 0,1 / Eiweiß 13,0 / Salz 2,0	Elbländer Käse Tomate-Basilikum und	kJ 1458 / kcal 351 / Fett 27,0 / davon gesättigte Fettsäuren / 17,0 / Kohlenhydrate 0,0 / davon Zucker 0,0 / Ballaststoffe 0,0 / Eiweiß 27,0 / Salz 1,2	Geflügelfleischwurst und	kJ 859 / kcal 207 / Fett 17,0 / davon gesättigte Fettsäuren / 5,4 / Kohlenhydrate 0,5 / davon Zucker 0,1 / Ballaststoffe 0,1 / Eiweiß 13,0 / Salz 2,0
	Elbländer Käse Tomate-Basilikum dazu	kJ 1458 / kcal 351 / Fett 27,0 / davon gesättigte Fettsäuren / 17,0 / Kohlenhydrate 0,0 / davon Zucker 0,0 / Ballaststoffe 0,0 / Eiweiß 27,0 / Salz 1,2	Schnittlauchstreichkäse dazu	kJ 784 / kcal 188 / Fett 12,0 / davon gesättigte Fettsäuren / 7,9 / Kohlenhydrate 7,0 / davon Zucker 7,0 / Ballaststoffe 0,0 / Eiweiß 13,0 / Salz 2,3	Fleischkäse grob dazu	kJ 1111 / kcal 268 / Fett 23,4 / davon gesättigte Fettsäuren / 9,8 / Kohlenhydrate 0,5 / davon Zucker 0,5 / Ballaststoffe 0,1 / Eiweiß 13,8 / Salz 1,8
	Pusztá Salat	kJ 81 / kcal 19 / Fett 0,2 / davon gesättigte Fettsäuren / 0,1 / Kohlenhydrate 2,3 / davon Zucker 2,2 / Ballaststoffe 1,7 / Eiweiß 0,7 / Salz 1,0	Pusztá Salat	kJ 81 / kcal 19 / Fett 0,2 / davon gesättigte Fettsäuren / 0,1 / Kohlenhydrate 2,3 / davon Zucker 2,2 / Ballaststoffe 1,7 / Eiweiß 0,7 / Salz 1,0	Pusztá Salat	kJ 81 / kcal 19 / Fett 0,2 / davon gesättigte Fettsäuren / 0,1 / Kohlenhydrate 2,3 / davon Zucker 2,2 / Ballaststoffe 1,7 / Eiweiß 0,7 / Salz 1,0

So viel mehr als nur Essen.
Genuss. Auf den Punkt gebracht.

Menüplan für KW 48 von 23.11.2026 bis 29.11.2026

	Abendessen	Abendessen vegetarisch	Abendessen glutenfrei
Montag, 23.11.2026	Salami im Käsemantel und Butterkäse dazu eine Gewürzgurke 	Butterkäse und Schmelzkäse pikant dazu eine Gewürzgurke 	Salami im Käsemantel und Geflügelbierschinken dazu eine Gewürzgurke  
Dienstag, 24.11.2026	Putensülze und Tilsiterkäse dazu Schnittlauchquark 	Tilsiterkäse und Elbländer Käse Bärlauch dazu Schnittlauchquark 	Putensülze und Lyoner dazu Schnittlauchquark  
Mittwoch, 25.11.2026	Eine Scheibe Fleischkäse (Schwein) dazu Kartoffelsalat 	Zwei Gemüseaultaschen in Gemüsebrühe dazu Kartoffelsalat 	Eine Scheibe Fleischkäse (Schwein) dazu Kartoffelsalat 
Donnerstag, 26.11.2026	Paprika Lyoner und Maasdamerkäse dazu Maiskölbchen 	Maasdamerkäse und Butterkäse dazu Maiskölbchen 	Paprikalyoner und Geflügelsalami dazu Maiskölbchen  
Freitag, 27.11.2026	Bierschinken und Goudakäse dazu Senfgurken 	Goudakäse und Elbländer Käse Natur dazu Senfgurken 	Bierschinken und Geflügel-Champignonpastete dazu Senfgurken  
Samstag, 28.11.2026	Salami und Weichkäse dazu ein Ei 	Weichkäse und Kräuterkäse dazu ein Ei 	Salami und Edelgemüse in Aspik dazu ein Ei 
Sonntag, 29.11.2026	Geflügel-Champignonpastete und Paprikakäse dazu eine Tomate 	Paprikakäse und Hüttenkäse dazu eine Tomate 	Geflügel-Champignonpastete und Bierwurst dazu eine Tomate  

Allergene und Zusatzstoffe entnehmen
Sie bitte beigefügtem Zusatzblatt.

Menüplan für KW 48 von 23.11.2026 bis 29.11.2026

	Abendessen		Abendessen vegetarisch		Abendessen glutenfrei	
Montag, 23.11.2026	Salami im Käsemantel und	G,2,3,12	Butterkäse und	G,12	Salami im Käsemantel und	G,2,3,12
	Butterkäse dazu	G,12	Schmelzkäse pikant dazu	G	Geflügelbierschinken dazu	2,3,8,12
	eine Gewürzgurke	2,9	eine Gewürzgurke	2,9	eine Gewürzgurke	2,9
Dienstag, 24.11.2026	Putensülze und	I,1,2,3,8,12	Tilsiterkäse und	G,12	Putensülze und	I,1,2,3,8,12
	Tilsiterkäse dazu	G,12	Elbländer Käse Bärlauch dazu	G,12	Lyoner dazu	2,3,8,12
	Schnittlauchquark	G	Schnittlauchquark	G	Schnittlauchquark	G
Mittwoch, 25.11.2026	Eine Scheibe Fleischkäse (Schwein) dazu	2,3,8	Zwei Gemüsemaultaschen in	A,A1,C,I	Eine Scheibe Fleischkäse (Schwein) dazu	2,3,8
	Kartoffelsalat	J,1,2	Gemüsebrühe dazu	A,A1,I,4	Kartoffelsalat	J,1,2
			Kartoffelsalat	J,1,2		
Donnerstag, 26.11.2026	Paprika Lyoner und	2,3,8,12	Maasdamerkäse und	G,12	Paprikalyoner und	2,3,8,12
	Maasdamerkäse dazu	G,12	Butterkäse dazu	G,12	Geflügelsalami dazu	1,2,3,12
	Maiskölbchen	9	Maiskölbchen	9	Maiskölbchen	9
Freitag, 27.11.2026	Bierschinken und	2,3,8,12	Goudakäse und	G,12	Bierschinken und	2,3,8,12
	Goudakäse dazu	G,12	Elbländer Käse Natur dazu	G,12	Geflügel-Champignonpastete dazu	2,3,8,12
	Senfgurken	J	Senfgurken	J	Senfgurken	J
Samstag, 28.11.2026	Salami und	1,2,3,12	Weichkäse und	G	Salami und	1,2,3,12
	Weichkäse dazu	G	Kräuterkäse dazu	G,1,2,12	Edelgemüse in Aspic dazu	3,12
	ein Ei	C	ein Ei	C	ein Ei	C
Sonntag, 29.11.2026	Geflügel-Champignonpastete und	2,3,8,12	Paprikakäse und	G,1,12	Geflügel-Champignonpastete und	2,3,8,12
	Paprikakäse dazu	G,1,12	Hüttenkäse dazu	G	Bierwurst dazu	J,2,3,8,12
	eine Tomate		eine Tomate		eine Tomate	

A) glutenhaltiges Getreide A1) Weizen, A2) Roggen, A3) Gerste, A4) Hafer, A5) Dinkel, A6) Kamut,
B) Krebstiere, C) Eier, D) Fische, E) Erdnüsse, F) Soja, G) Milch,
H1) Mandel, H2) Haselnuss, H3) Walnuss, H4) Cashewnuss, H5) Pecannuss, H6) Paranuss, H7) Pistazie, H8) Macadamianuss, H9) Queenslandnuss,
I) Sellerie, J) Senf, K) Sesam, L) Sulfit, M) Lupinie, N) Weichtiere, FR) Allergenfrei

1) mit Farbstoff, 2) mit Konservierungsstoff, 3) mit Antioxidationsmittel, 4) mit Geschmacksverstärker, 5) geschwefelt, 6) geschwärzt,
7) gewachst, 8) mit Phosphat, 9) mit Süßungsmittel, 10) enthält eine Phenylalanin-Quelle, 11) abführend, 12) unter Schutzatmosphäre verpackt

Menüplan für KW 48 von 23.11.2026 bis 29.11.2026

	Abendessen		Abendessen vegetarisch		Abendessen glutenfrei	
Montag, 23.11.2026	Salami im Käsemantel und	kJ 1504 / kcal 363 / Fett 31,0 / davon gesättigte Fettsäuren / 13,0 / Kohlenhydrate 1,0 / davon Zucker 1,0 / Ballaststoffe 0,0 / Eiweiß 20,0 / Salz 3,4	Butterkäse und	kJ 1331 / kcal 321 / Fett 25,4 / davon gesättigte Fettsäuren / 16,3 / Kohlenhydrate 0,0 / davon Zucker 0,0 / Ballaststoffe 0,0 / Eiweiß 23,0 / Salz 2,0	Salami im Käsemantel und	kJ 1504 / kcal 363 / Fett 31,0 / davon gesättigte Fettsäuren / 13,0 / Kohlenhydrate 1,0 / davon Zucker 1,0 / Ballaststoffe 0,0 / Eiweiß 20,0 / Salz 3,4
	Butterkäse dazu	kJ 1331 / kcal 321 / Fett 25,4 / davon gesättigte Fettsäuren / 16,3 / Kohlenhydrate 0,0 / davon Zucker 0,0 / Ballaststoffe 0,0 / Eiweiß 23,0 / Salz 2,0	Schmelzkäse pikant dazu	kJ 784 / kcal 188 / Fett 12,0 / davon gesättigte Fettsäuren / 7,9 / Kohlenhydrate 7,0 / davon Zucker 7,0 / Ballaststoffe 0,0 / Eiweiß 13,0 / Salz 2,3	Geflügelbierschinken dazu	kJ 622 / kcal 149 / Fett 10,0 / davon gesättigte Fettsäuren / 3,0 / Kohlenhydrate 0,8 / davon Zucker 0,8 / Ballaststoffe 0,0 / Eiweiß 14,0 / Salz 2,4
	eine Gewürzgurke	kJ 64 / kcal 15 / Fett 0,2 / davon gesättigte Fettsäuren / 0,1 / Kohlenhydrate 1,7 / davon Zucker 1,0 / Ballaststoffe 0,9 / Eiweiß 0,6 / Salz 1,1	eine Gewürzgurke	kJ 64 / kcal 15 / Fett 0,2 / davon gesättigte Fettsäuren / 0,1 / Kohlenhydrate 1,7 / davon Zucker 1,0 / Ballaststoffe 0,9 / Eiweiß 0,6 / Salz 1,1	eine Gewürzgurke	kJ 64 / kcal 15 / Fett 0,2 / davon gesättigte Fettsäuren / 0,1 / Kohlenhydrate 1,7 / davon Zucker 1,0 / Ballaststoffe 0,9 / Eiweiß 0,6 / Salz 1,1
Dienstag, 24.11.2026	Putensülze und	kJ 437 / kcal 104 / Fett 4,0 / davon gesättigte Fettsäuren / 1,5 / Kohlenhydrate 1,0 / davon Zucker 0,9 / Ballaststoffe 0,0 / Eiweiß 16,0 / Salz 1,9	Tilsiterkäse und	kJ 1420 / kcal 342 / Fett 26,9 / davon gesättigte Fettsäuren / 18,2 / Kohlenhydrate 0,0 / davon Zucker 0,0 / Ballaststoffe 0,0 / Eiweiß 25,0 / Salz 2,0	Putensülze und	kJ 437 / kcal 104 / Fett 4,0 / davon gesättigte Fettsäuren / 1,5 / Kohlenhydrate 1,0 / davon Zucker 0,9 / Ballaststoffe 0,0 / Eiweiß 16,0 / Salz 1,9
	Tilsiterkäse dazu	kJ 1420 / kcal 342 / Fett 26,9 / davon gesättigte Fettsäuren / 18,2 / Kohlenhydrate 0,0 / davon Zucker 0,0 / Ballaststoffe 0,0 / Eiweiß 25,0 / Salz 2,0	Elbländer Käse Bärlauch dazu	kJ 1458 / kcal 351 / Fett 27,0 / davon gesättigte Fettsäuren / 17,0 / Kohlenhydrate 0,0 / davon Zucker 0,0 / Ballaststoffe 0,0 / Eiweiß 27,0 / Salz 1,2	Lyoner dazu	kJ 1035 / kcal 250 / Fett 22,0 / davon gesättigte Fettsäuren / 7,6 / Kohlenhydrate 1,0 / davon Zucker 0,5 / Ballaststoffe 0,1 / Eiweiß 12,0 / Salz 2,3
	Schnittlauchquark	kJ 352 / kcal 84 / Fett 2,6 / davon gesättigte Fettsäuren / 1,7 / Kohlenhydrate 4,1 / davon Zucker 3,9 / Ballaststoffe 0,1 / Eiweiß 10,6 / Salz 1,0	Schnittlauchquark	kJ 352 / kcal 84 / Fett 2,6 / davon gesättigte Fettsäuren / 1,7 / Kohlenhydrate 4,1 / davon Zucker 3,9 / Ballaststoffe 0,1 / Eiweiß 10,6 / Salz 1,0	Schnittlauchquark	kJ 352 / kcal 84 / Fett 2,6 / davon gesättigte Fettsäuren / 1,7 / Kohlenhydrate 4,1 / davon Zucker 3,9 / Ballaststoffe 0,1 / Eiweiß 10,6 / Salz 1,0
Mittwoch, 25.11.2026	Eine Scheibe Fleischkäse (Schwein) dazu	kJ 1235 / kcal 299 / Fett 27,4 / davon gesättigte Fettsäuren / 10,3 / Kohlenhydrate 0,5 / davon Zucker 0,5 / Ballaststoffe 0,0 / Eiweiß 12,5 / Salz 1,8	Zwei Gemüsemaultaschen in	kJ 811 / kcal 192 / Fett 3,5 / davon gesättigte Fettsäuren / 1,1 / Kohlenhydrate 31,0 / davon Zucker 1,9 / Ballaststoffe 3,1 / Eiweiß 7,6 / Salz 1,4	Eine Scheibe Fleischkäse (Schwein) dazu	kJ 1235 / kcal 299 / Fett 27,4 / davon gesättigte Fettsäuren / 10,3 / Kohlenhydrate 0,5 / davon Zucker 0,5 / Ballaststoffe 0,0 / Eiweiß 12,5 / Salz 1,8
	Kartoffelsalat	kJ 0 / kcal 0 / Fett 0,0 / davon gesättigte Fettsäuren / 0,0 / Kohlenhydrate 0,0 / davon Zucker 0,0 / Ballaststoffe 0,0 / Eiweiß 0,0 / Salz 0,0	Gemüsebrühe dazu	kJ 20 / kcal 5 / Fett 0,1 / davon gesättigte Fettsäuren / 0,0 / Kohlenhydrate 0,9 / davon Zucker 0,5 / Ballaststoffe 0,0 / Eiweiß 0,1 / Salz 1,0	Kartoffelsalat	kJ 0 / kcal 0 / Fett 0,0 / davon gesättigte Fettsäuren / 0,0 / Kohlenhydrate 0,0 / davon Zucker 0,0 / Ballaststoffe 0,0 / Eiweiß 0,0 / Salz 0,0
			Kartoffelsalat	kJ 0 / kcal 0 / Fett 0,0 / davon gesättigte Fettsäuren / 0,0 / Kohlenhydrate 0,0 / davon Zucker 0,0 / Ballaststoffe 0,0 / Eiweiß 0,0 / Salz 0,0		
Donnerstag, 26.11.2026	Paprika Lyoner und	kJ 984 / kcal 237 / Fett 20,0 / davon gesättigte Fettsäuren / 7,8 / Kohlenhydrate 1,0 / davon Zucker 0,5 / Ballaststoffe 0,7 / Eiweiß 13,0 / Salz 1,9	Maasdamerkäse und	kJ 1458 / kcal 351 / Fett 27,3 / davon gesättigte Fettsäuren / 17,6 / Kohlenhydrate 0,9 / davon Zucker 0,0 / Ballaststoffe 0,0 / Eiweiß 27,0 / Salz 1,1	Paprikalyoner und	kJ 984 / kcal 237 / Fett 20,0 / davon gesättigte Fettsäuren / 7,8 / Kohlenhydrate 1,0 / davon Zucker 0,5 / Ballaststoffe 0,7 / Eiweiß 13,0 / Salz 1,9
	Maasdamerkäse dazu	kJ 1458 / kcal 351 / Fett 27,3 / davon gesättigte Fettsäuren / 17,6 / Kohlenhydrate 0,9 / davon Zucker 0,0 / Ballaststoffe 0,0 / Eiweiß 27,0 / Salz 1,1	Butterkäse dazu	kJ 1331 / kcal 321 / Fett 25,4 / davon gesättigte Fettsäuren / 16,3 / Kohlenhydrate 0,0 / davon Zucker 0,0 / Ballaststoffe 0,0 / Eiweiß 23,0 / Salz 2,0	Geflügelsalami dazu	kJ 1507 / kcal 364 / Fett 32,0 / davon gesättigte Fettsäuren / 16,0 / Kohlenhydrate 1,0 / davon Zucker 0,5 / Ballaststoffe 0,1 / Eiweiß 18,0 / Salz 3,7
	Maiskölbchen	kJ 109 / kcal 26 / Fett 0,3 / davon gesättigte Fettsäuren / 0,1 / Kohlenhydrate 4,0 / davon Zucker 0,8 / Ballaststoffe 1,8 / Eiweiß 1,2 / Salz 1,3	Maiskölbchen	kJ 109 / kcal 26 / Fett 0,3 / davon gesättigte Fettsäuren / 0,1 / Kohlenhydrate 4,0 / davon Zucker 0,8 / Ballaststoffe 1,8 / Eiweiß 1,2 / Salz 1,3	Maiskölbchen	kJ 109 / kcal 26 / Fett 0,3 / davon gesättigte Fettsäuren / 0,1 / Kohlenhydrate 4,0 / davon Zucker 0,8 / Ballaststoffe 1,8 / Eiweiß 1,2 / Salz 1,3
Freitag, 27.11.2026	Bierschinken und	kJ 728 / kcal 175 / Fett 12,0 / davon gesättigte Fettsäuren / 4,6 / Kohlenhydrate 0,4 / davon Zucker 0,1 / Ballaststoffe 0,0 / Eiweiß 16,0 / Salz 2,2	Goudakäse und	kJ 1481 / kcal 357 / Fett 29,0 / davon gesättigte Fettsäuren / 20,5 / Kohlenhydrate 0,0 / davon Zucker 0,0 / Ballaststoffe 0,0 / Eiweiß 24,0 / Salz 1,9	Bierschinken und	kJ 728 / kcal 175 / Fett 12,0 / davon gesättigte Fettsäuren / 4,6 / Kohlenhydrate 0,4 / davon Zucker 0,1 / Ballaststoffe 0,0 / Eiweiß 16,0 / Salz 2,2
	Goudakäse dazu	kJ 1481 / kcal 357 / Fett 29,0 / davon gesättigte Fettsäuren / 20,5 / Kohlenhydrate 0,0 / davon Zucker 0,0 / Ballaststoffe 0,0 / Eiweiß 24,0 / Salz 1,9	Elbländer Käse Natur dazu	kJ 1458 / kcal 351 / Fett 27,0 / davon gesättigte Fettsäuren / 17,0 / Kohlenhydrate 0,0 / davon Zucker 0,0 / Ballaststoffe 0,0 / Eiweiß 27,0 / Salz 1,2	Geflügel-Champignonpastete dazu	kJ 636 / kcal 153 / Fett 10,0 / davon gesättigte Fettsäuren / 3,0 / Kohlenhydrate 0,6 / davon Zucker 0,5 / Ballaststoffe 0,0 / Eiweiß 15,0 / Salz 2,4
	Senfgurken	kJ 176 / kcal 42 / Fett 0,1 / davon gesättigte Fettsäuren / 0,1 / Kohlenhydrate 8,9 / davon Zucker 8,9 / Ballaststoffe 0,6 / Eiweiß 0,4 / Salz 1,3	Senfgurken	kJ 176 / kcal 42 / Fett 0,1 / davon gesättigte Fettsäuren / 0,1 / Kohlenhydrate 8,9 / davon Zucker 8,9 / Ballaststoffe 0,6 / Eiweiß 0,4 / Salz 1,3	Senfgurken	kJ 176 / kcal 42 / Fett 0,1 / davon gesättigte Fettsäuren / 0,1 / Kohlenhydrate 8,9 / davon Zucker 8,9 / Ballaststoffe 0,6 / Eiweiß 0,4 / Salz 1,3
Samstag, 28.11.2026	Salami und	kJ 1463 / kcal 353 / Fett 31,0 / davon gesättigte Fettsäuren / 13,0 / Kohlenhydrate 1,6 / davon Zucker 1,0 / Ballaststoffe 0,0 / Eiweiß 17,0 / Salz 3,6	Weichkäse und	kJ 1539 / kcal 372 / Fett 34,0 / davon gesättigte Fettsäuren / 22,0 / Kohlenhydrate 0,5 / davon Zucker 0,5 / Ballaststoffe 0,0 / Eiweiß 16,0 / Salz 1,6	Salami und	kJ 1463 / kcal 353 / Fett 31,0 / davon gesättigte Fettsäuren / 13,0 / Kohlenhydrate 1,6 / davon Zucker 1,0 / Ballaststoffe 0,0 / Eiweiß 17,0 / Salz 3,6
	Weichkäse dazu	kJ 1539 / kcal 372 / Fett 34,0 / davon gesättigte Fettsäuren / 22,0 / Kohlenhydrate 0,5 / davon Zucker 0,5 / Ballaststoffe 0,0 / Eiweiß 16,0 / Salz 1,6	Kräuterkäse dazu	kJ 1240 / kcal 295 / Fett 20,0 / davon gesättigte Fettsäuren / 14,0 / Kohlenhydrate 0,9 / davon Zucker 0,0 / Ballaststoffe 0,0 / Eiweiß 26,0 / Salz 2,1	Edelgemüse in Aspic dazu	kJ 241 / kcal 57 / Fett 1,0 / davon gesättigte Fettsäuren / 0,2 / Kohlenhydrate 4,0 / davon Zucker 2,4 / Ballaststoffe 1,5 / Eiweiß 8,0 / Salz 1,3
	ein Ei	kJ 638 / kcal 153 / Fett 11,0 / davon gesättigte Fettsäuren / 3,3 / Kohlenhydrate 0,6 / davon Zucker 0,5 / Ballaststoffe 0,0 / Eiweiß 13,1 / Salz 0,8	ein Ei	kJ 638 / kcal 153 / Fett 11,0 / davon gesättigte Fettsäuren / 3,3 / Kohlenhydrate 0,6 / davon Zucker 0,5 / Ballaststoffe 0,0 / Eiweiß 13,1 / Salz 0,8	ein Ei	kJ 638 / kcal 153 / Fett 11,0 / davon gesättigte Fettsäuren / 3,3 / Kohlenhydrate 0,6 / davon Zucker 0,5 / Ballaststoffe 0,0 / Eiweiß 13,1 / Salz 0,8
Sonntag, 29.11.2026	Geflügel-Champignonpastete und	kJ 636 / kcal 153 / Fett 10,0 / davon gesättigte Fettsäuren / 3,0 / Kohlenhydrate 0,6 / davon Zucker 0,5 / Ballaststoffe 0,0 / Eiweiß 15,0 / Salz 2,4	Paprikakäse und	kJ 1510 / kcal 364 / Fett 30,0 / davon gesättigte Fettsäuren / 21,0 / Kohlenhydrate 0,5 / davon Zucker 0,5 / Ballaststoffe 0,0 / Eiweiß 23,0 / Salz 1,8	Geflügel-Champignonpastete und	kJ 636 / kcal 153 / Fett 10,0 / davon gesättigte Fettsäuren / 3,0 / Kohlenhydrate 0,6 / davon Zucker 0,5 / Ballaststoffe 0,0 / Eiweiß 15,0 / Salz 2,4
	Paprikakäse dazu	kJ 1510 / kcal 364 / Fett 30,0 / davon gesättigte Fettsäuren / 21,0 / Kohlenhydrate 0,5 / davon Zucker 0,5 / Ballaststoffe 0,0 / Eiweiß 23,0 / Salz 1,8	Hüttenkäse dazu	kJ 385 / kcal 92 / Fett 3,5 / davon gesättigte Fettsäuren / 2,2 / Kohlenhydrate 2,8 / davon Zucker 2,8 / Ballaststoffe 0,0 / Eiweiß 11,8 / Salz 0,8	Bierwurst dazu	kJ 1041 / kcal 251 / Fett 21,0 / davon gesättigte Fettsäuren / 8,2 / Kohlenhydrate 0,5 / davon Zucker 0,4 / Ballaststoffe 0,1 / Eiweiß 15,0 / Salz 2,5
	eine Tomate	kJ 0 / kcal 0 / Fett 0,0 / davon gesättigte Fettsäuren / 0,0 / Kohlenhydrate 0,0 / davon Zucker 0,0 / Ballaststoffe 0,0 / Eiweiß 0,0 / Salz 0,0	eine Tomate	kJ 0 / kcal 0 / Fett 0,0 / davon gesättigte Fettsäuren / 0,0 / Kohlenhydrate 0,0 / davon Zucker 0,0 / Ballaststoffe 0,0 / Eiweiß 0,0 / Salz 0,0	eine Tomate	kJ 0 / kcal 0 / Fett 0,0 / davon gesättigte Fettsäuren / 0,0 / Kohlenhydrate 0,0 / davon Zucker 0,0 / Ballaststoffe 0,0 / Eiweiß 0,0 / Salz 0,0

So viel mehr als nur Essen.
Genuss. Auf den Punkt gebracht.

Menüplan für KW 49 von 30.11.2026 bis 06.12.2026

	Abendessen	Abendessen vegetarisch	Abendessen glutenfrei
Montag, 30.11.2026	Schinkenwurst und Goudakäse dazu eine Tomate 	Goudakäse und Sahneschmelzkäse dazu eine Tomate 	Schinkenwurst und Geflügel-Brokkoli-Pastete dazu eine Tomate  
Dienstag, 01.12.2026	Paprikalyoner und Frischkäse Kräuter dazu Rote-Bete-Salat 	Frischkäse Kräuter und Paprikakäse dazu Rote-Bete-Salat 	Jagdwurst und Paprikalyoner dazu Rote-Bete-Salat 
Mittwoch, 02.12.2026	Zwei Maultaschen in Gemüsebrühe mit Kartoffelsalat 	Zwei Gemüseaultaschen in Gemüsebrühe mit Kartoffelsalat 	Zwei Wiener Würstchen mit Kartoffelsalat 
Donnerstag, 03.12.2026	Bierwurst und Tilsiterkäse dazu Gurkensticks 	Tilsiterkäse und Goudakäse dazu Gurkensticks 	Lyoner und Bierwurst dazu Gurkensticks 
Freitag, 04.12.2026	Heringssalat 	Paprikakäse und Hüttenkäse dazu Rettichsalat 	Geflügeljagdwurst und Vorderschinken dazu Rettichsalat  
Samstag, 05.12.2026	Hausgemachter Fleischsalat und Butterkäse dazu ein Ei 	Kräuterkäse und Butterkäse dazu ein Ei 	Geflügelfleischwurst und Salami dazu ein Ei  
Sonntag, 06.12.2026	Bierschinken und Emmentalerkäse dazu eine Gewürzgurke 	Emmentalerkäse und Elbländerkäse dazu eine Gewürzgurke 	Bierschinken und feine Leberwurst dazu eine Gewürzgurke 

Allergene und Zusatzstoffe entnehmen
Sie bitte beigefügtem Zusatzblatt.

Menüplan für KW 49 von 30.11.2026 bis 06.12.2026

	Abendessen		Abendessen vegetarisch		Abendessen glutenfrei	
Montag, 30.11.2026	Schinkenwurst und Goudakäse dazu eine Tomate	2,3,8,12 G,12	Goudakäse und Sahneshmelzkäse dazu eine Tomate	G,12 G	Schinkenwurst und Geflügel-Brokkoli-Pastete dazu eine Tomate	2,3,8,12 2,3,8,12
Dienstag, 01.12.2026	Paprikalyoner und Frischkäse Kräuter dazu Rote-Bete-Salat	2,3,8,12 G 9	Frischkäse Kräuter und Paprikakäse dazu Rote-Bete-Salat	G G,1,12 9	Jagdwurst und Paprikalyoner dazu Rote-Bete-Salat	2,3,8,12 2,3,8,12 9
Mittwoch, 02.12.2026	Zwei Maultaschen in Gemüsebrühe mit Kartoffelsalat	A,A1,C,I A,A1,I,4 J,1,2	Zwei Gemüsemaultaschen in Gemüsebrühe mit Kartoffelsalat	A,A1,C,I A,A1,I,4 J,1,2	Zwei Wiener Würstchen mit Kartoffelsalat	2,3,8,12 J,1,2
Donnerstag, 03.12.2026	Bierwurst und Tilsiterkäse dazu Gurkensticks	J,2,3,8,12 G,12	Tilsiterkäse und Goudakäse dazu Gurkensticks	G,12 G,12	Lyoner und Bierwurst dazu Gurkensticks	2,3,8,12 J,2,3,8,12
Freitag, 04.12.2026	Heringssalat		Paprikakäse und Hüttenkäse dazu Rettichsalat	G,1,12 G C,G,2	Geflügeljagdwurst und Vorderschinken dazu Rettichsalat	2,3,8,12 2,3,8,12 C,G,2
Samstag, 05.12.2026	Hausgemachter Fleischsalat und Butterkäse dazu ein Ei	A,A1,C,2,3,8,9 G,12 C	Kräuterkäse und Butterkäse dazu ein Ei	G,1,12 G,12 C	Geflügelfleischwurst und Salami dazu ein Ei	J,2,3 1,2,3,12 C
Sonntag, 06.12.2026	Bierschinken und Emmentalerkäse dazu eine Gewürzgurke	2,3,8,12 G,12 2,9	Emmentalerkäse und Elbländerkäse dazu eine Gewürzgurke	G,12 G,12 2,9	Bierschinken und feine Leberwurst dazu eine Gewürzgurke	2,3,8,12 2,3,12 2,9

A) glutenhaltiges Getreide A1) Weizen, A2) Roggen, A3) Gerste, A4) Hafer, A5) Dinkel, A6) Kamut,
 B) Krebstiere, C) Eier, D) Fische, E) Erdnüsse, F) Soja, G) Milch,
 H1) Mandel, H2) Haselnuss, H3) Walnuss, H4) Cashewnuss, H5) Pecannuss, H6) Paranuss, H7) Pistazie, H8) Macadamianuss, H9) Queenslandnuss,
 I) Sellerie, J) Senf, K) Sesam, L) Sulfit, M) Lupinie, N) Weichtiere, FR) Allergenfrei

1) mit Farbstoff, 2) mit Konservierungsstoff, 3) mit Antioxidationsmittel, 4) mit Geschmacksverstärker, 5) geschwefelt, 6) geschwärzt,
 7) gewachst, 8) mit Phosphat, 9) mit Süßungsmittel, 10) enthält eine Phenylalanin-Quelle, 11) abführend, 12) unter Schutzatmosphäre verpackt

Menüplan für KW 49 von 30.11.2026 bis 06.12.2026

	Abendessen		Abendessen vegetarisch		Abendessen glutenfrei	
Montag, 30.11.2026	Schinkenwurst und	kJ 972 / kcal 235 / Fett 19,9 / davon gesättigte Fettsäuren / 8,0 / Kohlenhydrate 0,6 / davon Zucker 0,5 / Ballaststoffe 0,1 / Eiweiß 13,4 / Salz 2,0	Goudakäse und	kJ 1481 / kcal 357 / Fett 29,0 / davon gesättigte Fettsäuren / 20,5 / Kohlenhydrate 0,0 / davon Zucker 0,0 / Ballaststoffe 0,0 / Eiweiß 24,0 / Salz 1,9	Schinkenwurst und	kJ 972 / kcal 235 / Fett 19,9 / davon gesättigte Fettsäuren / 8,0 / Kohlenhydrate 0,6 / davon Zucker 0,5 / Ballaststoffe 0,1 / Eiweiß 13,4 / Salz 2,0
	Goudakäse dazu	kJ 1481 / kcal 357 / Fett 29,0 / davon gesättigte Fettsäuren / 20,5 / Kohlenhydrate 0,0 / davon Zucker 0,0 / Ballaststoffe 0,0 / Eiweiß 24,0 / Salz 1,9	Sahneshmelzkäse dazu	kJ 1248 / kcal 301 / Fett 25,0 / davon gesättigte Fettsäuren / 16,0 / Kohlenhydrate 6,0 / davon Zucker 6,0 / Ballaststoffe 0,0 / Eiweiß 13,0 / Salz 2,3	Geflügel-Brokkoli-Pastete dazu	kJ 654 / kcal 157 / Fett 10,0 / davon gesättigte Fettsäuren / 3,0 / Kohlenhydrate 0,6 / davon Zucker 0,5 / Ballaststoffe 0,0 / Eiweiß 16,0 / Salz 2,5
	eine Tomate	kJ 0 / kcal 0 / Fett 0,0 / davon gesättigte Fettsäuren / 0,0 / Kohlenhydrate 0,0 / davon Zucker 0,0 / Ballaststoffe 0,0 / Eiweiß 0,0 / Salz 0,0	eine Tomate	kJ 0 / kcal 0 / Fett 0,0 / davon gesättigte Fettsäuren / 0,0 / Kohlenhydrate 0,0 / davon Zucker 0,0 / Ballaststoffe 0,0 / Eiweiß 0,0 / Salz 0,0	eine Tomate	kJ 0 / kcal 0 / Fett 0,0 / davon gesättigte Fettsäuren / 0,0 / Kohlenhydrate 0,0 / davon Zucker 0,0 / Ballaststoffe 0,0 / Eiweiß 0,0 / Salz 0,0
Dienstag, 01.12.2026	Paprikalyoner und	kJ 984 / kcal 237 / Fett 20,0 / davon gesättigte Fettsäuren / 7,8 / Kohlenhydrate 1,0 / davon Zucker 0,5 / Ballaststoffe 0,7 / Eiweiß 13,0 / Salz 1,9	Frischkäse Kräuter und	kJ 664 / kcal 160 / Fett 12,0 / davon gesättigte Fettsäuren / 7,8 / Kohlenhydrate 3,5 / davon Zucker 3,5 / Ballaststoffe 1,4 / Eiweiß 8,8 / Salz 1,0	Jagdwurst und	kJ 1052 / kcal 254 / Fett 21,0 / davon gesättigte Fettsäuren / 10,0 / Kohlenhydrate 1,0 / davon Zucker 0,0 / Ballaststoffe 0,1 / Eiweiß 14,0 / Salz 2,2
	Frischkäse Kräuter dazu	kJ 664 / kcal 160 / Fett 12,0 / davon gesättigte Fettsäuren / 7,8 / Kohlenhydrate 3,5 / davon Zucker 3,5 / Ballaststoffe 1,4 / Eiweiß 8,8 / Salz 1,0	Paprikakäse dazu	kJ 1510 / kcal 364 / Fett 30,0 / davon gesättigte Fettsäuren / 21,0 / Kohlenhydrate 0,5 / davon Zucker 0,5 / Ballaststoffe 0,0 / Eiweiß 23,0 / Salz 1,8	Paprikalyoner dazu	kJ 984 / kcal 237 / Fett 20,0 / davon gesättigte Fettsäuren / 7,8 / Kohlenhydrate 1,0 / davon Zucker 0,5 / Ballaststoffe 0,7 / Eiweiß 13,0 / Salz 1,9
	Rote-Bete-Salat	kJ 92 / kcal 22 / Fett 0,1 / davon gesättigte Fettsäuren / 0,1 / Kohlenhydrate 3,6 / davon Zucker 3,6 / Ballaststoffe 0,9 / Eiweiß 0,8 / Salz 0,9	Rote-Bete-Salat	kJ 92 / kcal 22 / Fett 0,1 / davon gesättigte Fettsäuren / 0,1 / Kohlenhydrate 3,6 / davon Zucker 3,6 / Ballaststoffe 0,9 / Eiweiß 0,8 / Salz 0,9	Rote-Bete-Salat	kJ 92 / kcal 22 / Fett 0,1 / davon gesättigte Fettsäuren / 0,1 / Kohlenhydrate 3,6 / davon Zucker 3,6 / Ballaststoffe 0,9 / Eiweiß 0,8 / Salz 0,9
Mittwoch, 02.12.2026	Zwei Maultaschen in	kJ 938 / kcal 223 / Fett 7,0 / davon gesättigte Fettsäuren / 2,9 / Kohlenhydrate 30,0 / davon Zucker 2,3 / Ballaststoffe 2,4 / Eiweiß 8,8 / Salz 1,5	Zwei Gemüseaultaschen in	kJ 811 / kcal 192 / Fett 3,5 / davon gesättigte Fettsäuren / 1,1 / Kohlenhydrate 31,0 / davon Zucker 1,9 / Ballaststoffe 3,1 / Eiweiß 7,6 / Salz 1,4	Zwei Wiener Würstchen mit	kJ 1170 / kcal 283 / Fett 25,0 / davon gesättigte Fettsäuren / 10,0 / Kohlenhydrate 0,4 / davon Zucker 0,3 / Ballaststoffe 0,0 / Eiweiß 14,0 / Salz 2,5
	Gemüsebrühe mit	kJ 20 / kcal 5 / Fett 0,1 / davon gesättigte Fettsäuren / 0,0 / Kohlenhydrate 0,9 / davon Zucker 0,5 / Ballaststoffe 0,0 / Eiweiß 0,1 / Salz 1,0	Gemüsebrühe mit	kJ 20 / kcal 5 / Fett 0,1 / davon gesättigte Fettsäuren / 0,0 / Kohlenhydrate 0,9 / davon Zucker 0,5 / Ballaststoffe 0,0 / Eiweiß 0,1 / Salz 1,0	Kartoffelsalat	kJ 0 / kcal 0 / Fett 0,0 / davon gesättigte Fettsäuren / 0,0 / Kohlenhydrate 0,0 / davon Zucker 0,0 / Ballaststoffe 0,0 / Eiweiß 0,0 / Salz 0,0
	Kartoffelsalat	kJ 0 / kcal 0 / Fett 0,0 / davon gesättigte Fettsäuren / 0,0 / Kohlenhydrate 0,0 / davon Zucker 0,0 / Ballaststoffe 0,0 / Eiweiß 0,0 / Salz 0,0	Kartoffelsalat	kJ 0 / kcal 0 / Fett 0,0 / davon gesättigte Fettsäuren / 0,0 / Kohlenhydrate 0,0 / davon Zucker 0,0 / Ballaststoffe 0,0 / Eiweiß 0,0 / Salz 0,0		
Donnerstag, 03.12.2026	Bierwurst und	kJ 1041 / kcal 251 / Fett 21,0 / davon gesättigte Fettsäuren / 8,2 / Kohlenhydrate 0,5 / davon Zucker 0,4 / Ballaststoffe 0,1 / Eiweiß 15,0 / Salz 2,5	Tilsiterkäse und	kJ 1420 / kcal 342 / Fett 26,9 / davon gesättigte Fettsäuren / 18,2 / Kohlenhydrate 0,0 / davon Zucker 0,0 / Ballaststoffe 0,0 / Eiweiß 25,0 / Salz 2,0	Lyoner und	kJ 1035 / kcal 250 / Fett 22,0 / davon gesättigte Fettsäuren / 7,6 / Kohlenhydrate 1,0 / davon Zucker 0,5 / Ballaststoffe 0,1 / Eiweiß 12,0 / Salz 2,3
	Tilsiterkäse dazu	kJ 1420 / kcal 342 / Fett 26,9 / davon gesättigte Fettsäuren / 18,2 / Kohlenhydrate 0,0 / davon Zucker 0,0 / Ballaststoffe 0,0 / Eiweiß 25,0 / Salz 2,0	Goudakäse dazu	kJ 1481 / kcal 357 / Fett 29,0 / davon gesättigte Fettsäuren / 20,5 / Kohlenhydrate 0,0 / davon Zucker 0,0 / Ballaststoffe 0,0 / Eiweiß 24,0 / Salz 1,9	Bierwurst dazu	kJ 1041 / kcal 251 / Fett 21,0 / davon gesättigte Fettsäuren / 8,2 / Kohlenhydrate 0,5 / davon Zucker 0,4 / Ballaststoffe 0,1 / Eiweiß 15,0 / Salz 2,5
	Gurkensticks	kJ 0 / kcal 0 / Fett 0,0 / davon gesättigte Fettsäuren / 0,0 / Kohlenhydrate 0,0 / davon Zucker 0,0 / Ballaststoffe 0,0 / Eiweiß 0,0 / Salz 0,0	Gurkensticks	kJ 0 / kcal 0 / Fett 0,0 / davon gesättigte Fettsäuren / 0,0 / Kohlenhydrate 0,0 / davon Zucker 0,0 / Ballaststoffe 0,0 / Eiweiß 0,0 / Salz 0,0	Gurkensticks	kJ 0 / kcal 0 / Fett 0,0 / davon gesättigte Fettsäuren / 0,0 / Kohlenhydrate 0,0 / davon Zucker 0,0 / Ballaststoffe 0,0 / Eiweiß 0,0 / Salz 0,0
Freitag, 04.12.2026	Heringssalat	kJ 0 / kcal 0 / Fett 0,0 / davon gesättigte Fettsäuren / 0,0 / Kohlenhydrate 0,0 / davon Zucker 0,0 / Ballaststoffe 0,0 / Eiweiß 0,0 / Salz 0,0	Paprikakäse und	kJ 1510 / kcal 364 / Fett 30,0 / davon gesättigte Fettsäuren / 21,0 / Kohlenhydrate 0,5 / davon Zucker 0,5 / Ballaststoffe 0,0 / Eiweiß 23,0 / Salz 1,8	Geflügeljagdwurst und	kJ 622 / kcal 149 / Fett 9,0 / davon gesättigte Fettsäuren / 2,7 / Kohlenhydrate 1,0 / davon Zucker 0,5 / Ballaststoffe 0,0 / Eiweiß 16,0 / Salz 2,5
			Hüttenkäse dazu	kJ 385 / kcal 92 / Fett 3,5 / davon gesättigte Fettsäuren / 2,2 / Kohlenhydrate 2,8 / davon Zucker 2,8 / Ballaststoffe 0,0 / Eiweiß 11,8 / Salz 0,8	Vorderschinken dazu	kJ 437 / kcal 104 / Fett 2,8 / davon gesättigte Fettsäuren / 1,0 / Kohlenhydrate 0,6 / davon Zucker 0,6 / Ballaststoffe 0,0 / Eiweiß 19,0 / Salz 2,6
			Retichsalat	kJ 711 / kcal 172 / Fett 16,2 / davon gesättigte Fettsäuren / 2,1 / Kohlenhydrate 4,7 / davon Zucker 2,9 / Ballaststoffe 1,6 / Eiweiß 1,1 / Salz 1,5	Retichsalat	kJ 711 / kcal 172 / Fett 16,2 / davon gesättigte Fettsäuren / 2,1 / Kohlenhydrate 4,7 / davon Zucker 2,9 / Ballaststoffe 1,6 / Eiweiß 1,1 / Salz 1,5
Samstag, 05.12.2026	Hausgemachter Fleischsalat und	kJ 1301 / kcal 311 / Fett 30,4 / davon gesättigte Fettsäuren / 4,8 / Kohlenhydrate 4,1 / davon Zucker 2,1 / Ballaststoffe 0,3 / Eiweiß 4,7 / Salz 1,5	Kräuterkäse und	kJ 1607 / kcal 384 / Fett 30,0 / davon gesättigte Fettsäuren / 21,0 / Kohlenhydrate 0,5 / davon Zucker 0,5 / Ballaststoffe 0,0 / Eiweiß 23,0 / Salz 1,8	Geflügelfleischwurst und	kJ 859 / kcal 207 / Fett 17,0 / davon gesättigte Fettsäuren / 5,4 / Kohlenhydrate 0,5 / davon Zucker 0,1 / Ballaststoffe 0,1 / Eiweiß 13,0 / Salz 2,0
	Butterkäse dazu	kJ 1331 / kcal 321 / Fett 25,4 / davon gesättigte Fettsäuren / 16,3 / Kohlenhydrate 0,0 / davon Zucker 0,0 / Ballaststoffe 0,0 / Eiweiß 23,0 / Salz 2,0	Butterkäse dazu	kJ 1331 / kcal 321 / Fett 25,4 / davon gesättigte Fettsäuren / 16,3 / Kohlenhydrate 0,0 / davon Zucker 0,0 / Ballaststoffe 0,0 / Eiweiß 23,0 / Salz 2,0	Salami dazu	kJ 1463 / kcal 353 / Fett 31,0 / davon gesättigte Fettsäuren / 13,0 / Kohlenhydrate 1,6 / davon Zucker 1,0 / Ballaststoffe 0,0 / Eiweiß 17,0 / Salz 3,6
	ein Ei	kJ 638 / kcal 153 / Fett 11,0 / davon gesättigte Fettsäuren / 3,3 / Kohlenhydrate 0,6 / davon Zucker 0,5 / Ballaststoffe 0,0 / Eiweiß 13,1 / Salz 0,8	ein Ei	kJ 638 / kcal 153 / Fett 11,0 / davon gesättigte Fettsäuren / 3,3 / Kohlenhydrate 0,6 / davon Zucker 0,5 / Ballaststoffe 0,0 / Eiweiß 13,1 / Salz 0,8	ein Ei	kJ 638 / kcal 153 / Fett 11,0 / davon gesättigte Fettsäuren / 3,3 / Kohlenhydrate 0,6 / davon Zucker 0,5 / Ballaststoffe 0,0 / Eiweiß 13,1 / Salz 0,8
Sonntag, 06.12.2026	Bierschinken und	kJ 728 / kcal 175 / Fett 12,0 / davon gesättigte Fettsäuren / 4,6 / Kohlenhydrate 0,4 / davon Zucker 0,1 / Ballaststoffe 0,0 / Eiweiß 16,0 / Salz 2,2	Emmentalerkäse und	kJ 1469 / kcal 354 / Fett 27,3 / davon gesättigte Fettsäuren / 17,6 / Kohlenhydrate 0,0 / davon Zucker 0,0 / Ballaststoffe 0,0 / Eiweiß 27,0 / Salz 1,2	Bierschinken und	kJ 728 / kcal 175 / Fett 12,0 / davon gesättigte Fettsäuren / 4,6 / Kohlenhydrate 0,4 / davon Zucker 0,1 / Ballaststoffe 0,0 / Eiweiß 16,0 / Salz 2,2
	Emmentalerkäse dazu	kJ 1469 / kcal 354 / Fett 27,3 / davon gesättigte Fettsäuren / 17,6 / Kohlenhydrate 0,0 / davon Zucker 0,0 / Ballaststoffe 0,0 / Eiweiß 27,0 / Salz 1,2	Elbländerkäse dazu	kJ 1458 / kcal 351 / Fett 27,0 / davon gesättigte Fettsäuren / 17,0 / Kohlenhydrate 0,0 / davon Zucker 0,0 / Ballaststoffe 0,0 / Eiweiß 27,0 / Salz 1,2	feine Leberwurst dazu	kJ 1345 / kcal 325 / Fett 29,0 / davon gesättigte Fettsäuren / 13,0 / Kohlenhydrate 1,0 / davon Zucker 0,5 / Ballaststoffe 0,1 / Eiweiß 15,0 / Salz 1,7
	eine Gewürzgurke	kJ 64 / kcal 15 / Fett 0,2 / davon gesättigte Fettsäuren / 0,1 / Kohlenhydrate 1,7 / davon Zucker 1,0 / Ballaststoffe 0,9 / Eiweiß 0,6 / Salz 1,1	eine Gewürzgurke	kJ 64 / kcal 15 / Fett 0,2 / davon gesättigte Fettsäuren / 0,1 / Kohlenhydrate 1,7 / davon Zucker 1,0 / Ballaststoffe 0,9 / Eiweiß 0,6 / Salz 1,1	eine Gewürzgurke	kJ 64 / kcal 15 / Fett 0,2 / davon gesättigte Fettsäuren / 0,1 / Kohlenhydrate 1,7 / davon Zucker 1,0 / Ballaststoffe 0,9 / Eiweiß 0,6 / Salz 1,1