

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

Menüplan für KW 41 von 05.10.2026 bis 11.10.2026

|                           | Abendessen                                                                                                                                             | Abendessen glutenfrei                                                                                                                                                                                                                            |
|---------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Montag,<br>05.10.2026     | Mortadella Pistazie und<br>Frischkäse natur dazu<br>ein Ei<br>      | Mortadella Pistazie und<br>grobe Leberwurst dazu<br>ein Ei<br>                                                                                                |
| Dienstag,<br>06.10.2026   | Straßburger Wurstsalat dazu<br>Gurkensticks<br>                     | Straßburger Wurstsalat dazu<br>Gurkensticks<br>                                                                                                               |
| Mittwoch,<br>07.10.2026   | Eine Rinderfrikadelle dazu<br>mediterranean Nudelsalat<br>          | Eine Rinderfrikadelle dazu<br>Krautsalat<br>                                                                                                                  |
| Donnerstag,<br>08.10.2026 | Champignonlyoner und<br>Tilsiterkäse dazu<br>eine Gewürzgurke<br>   | Champignonlyoner und<br>feine Streichmettwurst dazu<br>eine Gewürzgurke<br>                                                                                   |
| Freitag,<br>09.10.2026    | Ein Matjesfilet in<br>Tomatensauce<br>                            | Matjesfilet in<br>Tomatensauce<br>                                                                                                                          |
| Samstag,<br>10.10.2026    | Geflügel-Ei-Pastete und<br>Edamerkäse dazu<br>ein Ei<br>          | Geflügel-Ei-Pastete und<br>Vorderschinken dazu<br>ein Ei<br>           |
| Sonntag,<br>11.10.2026    | Geflügelfleischwurst und<br>Tilsiterkäse dazu<br>Puszta Salat<br> | Geflügelfleischwurst und<br>Fleischkäse grob dazu<br>Puszta Salat<br>  |

Allergene und Zusatzstoffe entnehmen  
Sie bitte beigefügtem Zusatzblatt.

Menüplan für KW 41 von 05.10.2026 bis 11.10.2026

|                           | Abendessen                  |                    | Abendessen glutenfrei       |                    |
|---------------------------|-----------------------------|--------------------|-----------------------------|--------------------|
| Montag,<br>05.10.2026     | Mortadella Pistazie und     | H,H7,2,3,8,12      | Mortadella Pistazie und     | H,H7,2,3,8,12      |
|                           | Frischkäse natur dazu       | G                  | grobe Leberwurst dazu       | 2,3,12             |
|                           | ein Ei                      | C                  | ein Ei                      | C                  |
| Dienstag,<br>06.10.2026   | Straßburger Wurstsalat dazu | G,J,1,2,3,4,8,9,12 | Straßburger Wurstsalat dazu | G,J,1,2,3,4,8,9,12 |
|                           | Gurkensticks                |                    | Gurkensticks                |                    |
| Mittwoch,<br>07.10.2026   | Eine Rinderfrikadelle dazu  | A,A1,C,I,J         | Eine Rinderfrikadelle dazu  | A,A1,C,I,J         |
|                           | mediterraner Nudelsalat     | A,A1,I,J,1,2,3,4   | Krautsalat                  | 3                  |
| Donnerstag,<br>08.10.2026 | Champignonlonyoner und      | 2,3,12             | Champignonlonyoner und      | 2,3,12             |
|                           | Tilsiterkäse dazu           | G,12               | feine Streichmettwurst dazu | 2,3,12             |
|                           | eine Gewürzgurke            | 2,9                | eine Gewürzgurke            | 2,9                |
| Freitag,<br>09.10.2026    | Ein Matjesfilet in          | A,A3,C,D,G,J,2     | Matjesfilet in              | A,A3,C,D,G,J,2     |
|                           | Tomatensauce                | A,A1,C,J           | Tomatensauce                | A,A1,C,J           |
| Samstag,<br>10.10.2026    | Geflügel-Ei-Pastete und     | C,1,2,3,8,12       | Geflügel-Ei-Pastete und     | C,1,2,3,8,12       |
|                           | Edamerkäse dazu             | G,12               | Vorderschinken dazu         | 2,3,8,12           |
|                           | ein Ei                      | C                  | ein Ei                      | C                  |
| Sonntag,<br>11.10.2026    | Geflügelfleischwurst und    | J,2,3              | Geflügelfleischwurst und    | J,2,3              |
|                           | Tilsiterkäse dazu           | G,12               | Fleischkäse grob dazu       | 2,3,8,12           |
|                           | 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) 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 41 von 05.10.2026 bis 11.10.2026

|                           | Abendessen                  |                                                                                                                                                         | Abendessen glutenfrei       |                                                                                                                                                         |
|---------------------------|-----------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Montag,<br>05.10.2026     | Mortadella 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 | Mortadella 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    | grobe Leberwurst dazu       | kJ 1120 / kcal 270 / Fett 22,0 / davon gesättigte Fettsäuren / 8,9 / Kohlenhydrate 1,0 / davon Zucker 0,5 / Ballaststoffe 0,1 / Eiweiß 17,0 / Salz 1,8  |
|                           | 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   |
| Dienstag,<br>06.10.2026   | 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    | 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         |
| Mittwoch,<br>07.10.2026   | 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   | 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   |
|                           | mediterrane 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    | Krautsalat                  | kJ 215 / kcal 51 / Fett 1,8 / davon gesättigte Fettsäuren / 0,1 / Kohlenhydrate 6,6 / davon Zucker 6,3 / Ballaststoffe 2,3 / Eiweiß 1,1 / Salz 1,2      |
| Donnerstag,<br>08.10.2026 | Champignonlioni 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   | Champignonlioni 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 | feine Streichmettwurst dazu | kJ 1530 / kcal 370 / Fett 34,0 / davon gesättigte Fettsäuren / 15,0 / Kohlenhydrate 2,0 / davon Zucker 1,5 / 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       |
| Freitag,<br>09.10.2026    | 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         | 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         |
|                           | 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   | 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   |
| Samstag,<br>10.10.2026    | 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    | 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 | 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   |
| Sonntag,<br>11.10.2026    | 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   | 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   |
|                           | 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 | 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  |
|                           | Puszta 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       | Puszta 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 42 von 12.10.2026 bis 18.10.2026**

|                                   | <b>Abendessen</b>                                                                                                                                        | <b>Abendessen glutenfrei</b>                                                                                                                                                                                                                       |
|-----------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <b>Montag,<br/>12.10.2026</b>     | Salami im Käsemantel und<br>Butterkäse dazu<br>eine Tomate<br>        | Salami im Käsemantel und<br>Geflügelbierschinken dazu<br>eine Tomate<br>     |
| <b>Dienstag,<br/>13.10.2026</b>   | Putensülze und<br>Tilsiterkäse dazu<br>Schnittlauchquark<br>          | Putensülze und<br>Lyoner dazu<br>Schnittlauchquark<br>                       |
| <b>Mittwoch,<br/>14.10.2026</b>   | Eine Scheibe Fleischkäse (Schwein) dazu<br>Kartoffelsalat<br>         | Eine Scheibe Fleischkäse (Schwein) dazu<br>Kartoffelsalat<br>                                                                                                   |
| <b>Donnerstag,<br/>15.10.2026</b> | Paprikalyoner und<br>Maasdamerkäse dazu<br>eine Gewürzgurke<br>       | Paprikalyoner und<br>Geflügelsalami dazu<br>eine Gewürzgurke<br>             |
| <b>Freitag,<br/>16.10.2026</b>    | Bierschinken und<br>Goudakäse dazu<br>Bohnensalat<br>               | Bierschinken und<br>Geflügel-Champignon-Pastete dazu<br>Bohnensalat<br>  |
| <b>Samstag,<br/>17.10.2026</b>    | Salami und<br>Weichkäse dazu<br>ein Ei<br>                          | Salami und<br>Edelgemüse in Aspik dazu<br>ein Ei<br>                                                                                                          |
| <b>Sonntag,<br/>18.10.2026</b>    | Brokkolipastete und<br>Elbländer Käse natur dazu<br>eine Tomate<br> | Brokkolipastete und<br>Bierwurst dazu<br>eine Tomate<br>                                                                                                      |

Allergene und Zusatzstoffe entnehmen  
Sie bitte beigefügtem Zusatzblatt.

## Menüplan für KW 42 von 12.10.2026 bis 18.10.2026

|                                   | Abendessen                                                                    | Abendessen glutenfrei                                                                   |
|-----------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------|
| <b>Montag,<br/>12.10.2026</b>     | Salami im Käsemantel und G,2,3,12<br>Butterkäse dazu G,12<br>eine Tomate      | Salami im Käsemantel und G,2,3,12<br>Geflügelbierschinken dazu 2,3,8,12<br>eine Tomate  |
| <b>Dienstag,<br/>13.10.2026</b>   | Putensülze und I,1,2,3,8,12<br>Tilsiterkäse dazu G,12<br>Schnittlauchquark G  | Putensülze und I,1,2,3,8,12<br>Lyoner dazu 2,3,8,12<br>Schnittlauchquark G              |
| <b>Mittwoch,<br/>14.10.2026</b>   | Eine Scheibe Fleischkäse (Schwein) dazu 2,3,8<br>Kartoffelsalat J,1,2         | Eine Scheibe Fleischkäse (Schwein) dazu 2,3,8<br>Kartoffelsalat J,1,2                   |
| <b>Donnerstag,<br/>15.10.2026</b> | Paprikalyoner und 2,3,8,12<br>Maasdamerkäse dazu G,12<br>eine Gewürzgurke 2,9 | Paprikalyoner und 2,3,8,12<br>Geflügelsalami dazu 1,2,3,12<br>eine Gewürzgurke 2,9      |
| <b>Freitag,<br/>16.10.2026</b>    | Bierschinken und 2,3,8,12<br>Goudakäse dazu G,12<br>Bohnensalat 2             | Bierschinken und 2,3,8,12<br>Geflügel-Champignon-Pastete dazu 2,3,8,12<br>Bohnensalat 2 |
| <b>Samstag,<br/>17.10.2026</b>    | Salami und 1,2,3,12<br>Weichkäse dazu G<br>ein Ei C                           | Salami und 1,2,3,12<br>Edelgemüse in Aspic dazu 3,12<br>ein Ei C                        |
| <b>Sonntag,<br/>18.10.2026</b>    | Brokkolipastete und 2,3,8,12<br>Elbländer Käse natur dazu G,12<br>eine Tomate | Brokkolipastete und 2,3,8,12<br>Bierwurst dazu J,2,3,8,12<br>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 42 von 12.10.2026 bis 18.10.2026

|                           | Abendessen                              |                                                                                                                                                         | Abendessen glutenfrei                   |                                                                                                                                                         |
|---------------------------|-----------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Montag,<br>12.10.2026     | 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 | 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 | 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 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,<br>13.10.2026   | 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    | 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 | 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     |
| Mittwoch,<br>14.10.2026   | 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 | 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         | 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         |
|                           | 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   | 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   |
| Donnerstag,<br>15.10.2026 | 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 | Geflügelalami 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 |
|                           | 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       |
|                           | 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   | 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   |
| Freitag,<br>16.10.2026    | 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 | Geflügel-Champignon-Pastete 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   |
|                           | 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      |
|                           | 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 | 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 |
| Samstag,<br>17.10.2026    | 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 | Edelgemüse in Aspik 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   |
|                           | Brokkolipastete und                     | kJ 979 / kcal 237 / Fett 21,2 / davon gesättigte Fettsäuren / 9,2 / Kohlenhydrate 0,9 / davon Zucker 0,5 / Ballaststoffe 0,9 / Eiweiß 11,0 / Salz 2,0   | Brokkolipastete und                     | kJ 979 / kcal 237 / Fett 21,2 / davon gesättigte Fettsäuren / 9,2 / Kohlenhydrate 0,9 / davon Zucker 0,5 / Ballaststoffe 0,9 / Eiweiß 11,0 / Salz 2,0   |
| Sonntag,<br>18.10.2026    | Eibländer 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 | 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         |
|                           |                                         |                                                                                                                                                         |                                         |                                                                                                                                                         |

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

**Menüplan für KW 43 von 19.10.2026 bis 25.10.2026**

|                                   | <b>Abendessen</b>                                                                                                                                        | <b>Abendessen glutenfrei</b>                                                                                                                                                                                                                       |
|-----------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <b>Montag,<br/>19.10.2026</b>     | Schinkenwurst und<br>Goudakäse dazu<br>Rettichsalat<br><br>           | Schinkenwurst und<br>Geflügel-Brokkoli-Pastete dazu<br>Rettichsalat<br><br>  |
| <b>Dienstag,<br/>20.10.2026</b>   | Paprikalyoner und<br>Kräuterfrischkäse dazu<br>Maiskölbchen<br><br>   | Jagdwurst und<br>Paprikalyoner dazu<br>Maiskölbchen<br><br>                                                                                                     |
| <b>Mittwoch,<br/>21.10.2026</b>   | Zwei Maultaschen in<br>Gemüsebrühe dazu<br>Kartoffelsalat<br><br>     | Zwei Wiener Würstchen mit<br>Kartoffelsalat<br><br>                                                                                                             |
| <b>Donnerstag,<br/>22.10.2026</b> | Bierwurst und<br>Tilsiterkäse dazu<br>Gurkenscheiben<br><br>          | Bierwurst und<br>Lyoner dazu<br>Gurkenscheiben<br><br>                                                                                                          |
| <b>Freitag,<br/>23.10.2026</b>    | Heringssalat<br><br>                                                | Geflügeljagdwurst und<br>Vorderschinken dazu<br>Bohnensalat<br><br>      |
| <b>Samstag,<br/>24.10.2026</b>    | Geflügelfleischwurst und<br>Kräuterkäse dazu<br>ein Ei<br><br>      | Salami und<br>Geflügelfleischwurst dazu<br>ein Ei<br><br>                |
| <b>Sonntag,<br/>25.10.2026</b>    | Bierschinken und<br>Emmentalerkäse dazu<br>eine Gewürzgurke<br><br> | Bierschinken und<br>feine Leberwurst dazu<br>eine Gewürzgurke<br><br>                                                                                         |

Allergene und Zusatzstoffe entnehmen  
Sie bitte beigefügtem Zusatzblatt.

Menüplan für KW 43 von 19.10.2026 bis 25.10.2026

|                           | Abendessen               |            | Abendessen glutenfrei          |            |
|---------------------------|--------------------------|------------|--------------------------------|------------|
| Montag,<br>19.10.2026     | Schinkenwurst und        | 2,3,8,12   | Schinkenwurst und              | 2,3,8,12   |
|                           | Goudakäse dazu           | G,12       | Geflügel-Brokkoli-Pastete dazu | 2,3,8,12   |
|                           | Rettichsalat             | C,G,2      | Rettichsalat                   | C,G,2      |
| Dienstag,<br>20.10.2026   | Paprikalyoner und        | 2,3,8,12   | Jagdwurst und                  | 2,3,8,12   |
|                           | Kräuterfrischkäse dazu   | G          | Paprikalyoner dazu             | 2,3,8,12   |
|                           | Maiskölbchen             | 9          | Maiskölbchen                   | 9          |
| Mittwoch,<br>21.10.2026   | Zwei Maultaschen in      | A,A1,C,I   | Zwei Wiener Würstchen mit      | 2,3,8,12   |
|                           | Gemüsebrühe dazu         | A,A1,I,4   | Kartoffelsalat                 | J,1,2      |
|                           | Kartoffelsalat           | J,1,2      |                                |            |
| Donnerstag,<br>22.10.2026 | Bierwurst und            | J,2,3,8,12 | Bierwurst und                  | J,2,3,8,12 |
|                           | Tilsiterkäse dazu        | G,12       | Lyoner dazu                    | 2,3,8,12   |
|                           | Gurkenscheiben           |            | Gurkenscheiben                 |            |
| Freitag,<br>23.10.2026    | Heringssalat             |            | Geflügeljagdwurst und          | 2,3,8,12   |
|                           |                          |            | Vorderschinken dazu            | 2,3,8,12   |
|                           |                          |            | Bohnensalat                    | 2          |
| Samstag,<br>24.10.2026    | Geflügelfleischwurst und | J,2,3      | Salami und                     | 1,2,3,12   |
|                           | Kräuterkäse dazu         | G,1,2,12   | Geflügelfleischwurst dazu      | J,2,3      |
|                           | ein Ei                   | C          | ein Ei                         | C          |
| Sonntag,<br>25.10.2026    | Bierschinken und         | 2,3,8,12   | Bierschinken und               | 2,3,8,12   |
|                           | Emmentalerkäse dazu      | G,12       | feine Leberwurst dazu          | 2,3,12     |
|                           | 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 43 von 19.10.2026 bis 25.10.2026

|                           | Abendessen               |                                                                                                                                                         | Abendessen glutenfrei          |                                                                                                                                                         |
|---------------------------|--------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Montag,<br>19.10.2026     | 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   | 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 | 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   |
|                           | 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    |
| Dienstag,<br>20.10.2026   | 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   | 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 |
|                           | 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    | 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   |
|                           | 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      |
| Mittwoch,<br>21.10.2026   | 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 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 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,<br>22.10.2026 | 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  | 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 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 | 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  |
|                           | Gurkenscheiben           | 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         | Gurkenscheiben                 | 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,<br>23.10.2026    | 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         | 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    |
|                           |                          |                                                                                                                                                         | 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      |
| Samstag,<br>24.10.2026    | 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   | 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 |
|                           | 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 | Geflügelfleischwurst dazu      | 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   |
|                           | 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,<br>25.10.2026    | 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   | 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 | 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       |

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

Menüplan für KW 44 von 26.10.2026 bis 01.11.2026

|                           | Abendessen                                                                                                                                         | Abendessen glutenfrei                                                                                                                                                                                                                                 |
|---------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Montag,<br>26.10.2026     | Salami im Käsemantel und<br>Goudakäse dazu<br>eine Tomate<br>   | Salami im Käsemantel und<br>Geflügel-Champignonpastete dazu<br>eine Tomate<br>  |
| Dienstag,<br>27.10.2026   | Edelgemüse in Asplik und<br>Maasdamerkäse dazu<br>ein Ei<br>    | Edelgemüse in Asplik und<br>feine Streichmettwurst dazu<br>ein Ei<br>           |
| Mittwoch,<br>28.10.2026   | Eine Bockwurst dazu<br>Coleslaw Salat<br>                       | Eine Geflügelbratwurst dazu<br>Coleslaw Salat<br>                                                                                                                  |
| Donnerstag,<br>29.10.2026 | Paprikalyoner und<br>Weichkäse dazu<br>Gurkenscheiben<br>       | Paprikalyoner und<br>Geflügelsalami dazu<br>Gurkenscheiben<br>                  |
| Freitag,<br>30.10.2026    | Straßburger Wurstsalat dazu<br>eine Tomate<br>                | Straßburger Wurstsalat dazu<br>eine Tomate<br>                                                                                                                   |
| Samstag,<br>31.10.2026    | Grobe Leberwurst und<br>Tilsiterkäse dazu<br>Rettichsalat<br> | Grobe Leberwurst und<br>Geflügel-Spargelpaste dazu<br>Rettichsalat<br>      |
| Sonntag,<br>01.11.2026    | Kasslerbraten und<br>Edamerkäse dazu<br>Senfgurken<br>        | Kasslerbraten und<br>Bierschinken dazu<br>Senfgurken<br>                    |

Allergene und Zusatzstoffe entnehmen  
Sie bitte beigefügtem Zusatzblatt.

## Menüplan für KW 44 von 26.10.2026 bis 01.11.2026

|                                   | Abendessen                                                | Abendessen glutenfrei                                                      |
|-----------------------------------|-----------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------|
| <b>Montag,<br/>26.10.2026</b>     | Salami im Käsemantel und<br>Goudakäse dazu<br>eine Tomate | Salami im Käsemantel und<br>Geflügel-Champignonpastete dazu<br>eine Tomate |
| <b>Dienstag,<br/>27.10.2026</b>   | Edelgemüse in Aspik und<br>Maasdamerkäse dazu<br>ein Ei   | Edelgemüse in Aspik und<br>feine Streichmettwurst dazu<br>ein Ei           |
| <b>Mittwoch,<br/>28.10.2026</b>   | Eine Bockwurst dazu<br>Coleslaw Salat                     | Eine Geflügelbratwurst dazu<br>Coleslaw Salat                              |
| <b>Donnerstag,<br/>29.10.2026</b> | Paprikalyoner und<br>Weichkäse dazu<br>Gurkenscheiben     | Paprikalyoner und<br>Geflügelsalami dazu<br>Gurkenscheiben                 |
| <b>Freitag,<br/>30.10.2026</b>    | Straßburger Wurstsalat dazu<br>eine Tomate                | Straßburger Wurstsalat dazu<br>eine Tomate                                 |
| <b>Samstag,<br/>31.10.2026</b>    | Grobe Leberwurst und<br>Tilsiterkäse dazu<br>Rettichsalat | Grobe Leberwurst und<br>Geflügel-Spargelpaste dazu<br>Rettichsalat         |
| <b>Sonntag,<br/>01.11.2026</b>    | Kasslerbraten und<br>Edamerkäse dazu<br>Senfgurken        | Kasslerbraten und<br>Bierschinken dazu<br>Senfgurken                       |

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 44 von 26.10.2026 bis 01.11.2026

|                                   | Abendessen                  |                                                                                                                                                         | Abendessen glutenfrei           |                                                                                                                                                         |
|-----------------------------------|-----------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <b>Montag,<br/>26.10.2026</b>     | 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 | 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 |
|                                   | 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 | 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 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         |
| <b>Dienstag,<br/>27.10.2026</b>   | Edelgemüse in Aspick und    | 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      | Edelgemüse in Aspick und        | 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      |
|                                   | 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 24,0 / Salz 1,1 | feine Streichmettwurst dazu     | kJ 1530 / kcal 370 / Fett 34,0 / davon gesättigte Fettsäuren / 15,0 / Kohlenhydrate 2,0 / davon Zucker 1,5 / Ballaststoffe 0,1 / Eiweiß 14,0 / Salz 2,4 |
|                                   | 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   |
| <b>Mittwoch,<br/>28.10.2026</b>   | Eine Bockwurst dazu         | kJ 1123 / kcal 271 / Fett 24,0 / davon gesättigte Fettsäuren / 9,6 / Kohlenhydrate 0,8 / davon Zucker 0,4 / Ballaststoffe 0,4 / Eiweiß 13,0 / Salz 2,5  | Eine Geflügelbratwurst dazu     | kJ 914 / kcal 220 / Fett 17,0 / davon gesättigte Fettsäuren / 5,8 / Kohlenhydrate 0,5 / davon Zucker 0,5 / Ballaststoffe 0,0 / Eiweiß 16,0 / Salz 1,8   |
|                                   | 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    | 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    |
|                                   | 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   | 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   |
| <b>Donnerstag,<br/>29.10.2026</b> | 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 | 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 |
|                                   | Gurkenscheiben              | 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         | Gurkenscheiben                  | 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         |
|                                   | 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    | 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    |
| <b>Freitag,<br/>30.10.2026</b>    | 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         |
|                                   | Grobe Leberwurst und        | kJ 1120 / kcal 270 / Fett 22,0 / davon gesättigte Fettsäuren / 8,9 / Kohlenhydrate 1,0 / davon Zucker 0,5 / Ballaststoffe 0,1 / Eiweiß 17,0 / Salz 1,8  | Grobe Leberwurst und            | kJ 1120 / kcal 270 / Fett 22,0 / davon gesättigte Fettsäuren / 8,9 / Kohlenhydrate 1,0 / davon Zucker 0,5 / Ballaststoffe 0,1 / Eiweiß 17,0 / Salz 1,8  |
|                                   | 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 | Geflügel-Spargelpaste 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   |
| <b>Samstag,<br/>31.10.2026</b>    | Retrichsalat                | 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    | Retrichsalat                    | 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    |
|                                   | Kasslerbraten 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    | Kasslerbraten 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    |
|                                   | 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 | Bierschinken dazu               | 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   |
| <b>Sonntag,<br/>01.11.2026</b>    | 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      |