

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 glutenfrei                                                                                                                                                                                                                                                                                                                 |
|-----------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <b>Montag,<br/>02.11.2026</b>     | Feine Leberwurst und<br>Kräuterkäse dazu<br>eine Tomate<br>                                                                                              | Feine Leberwurst und<br>Fleischkäse grob dazu<br>eine Tomate<br>                                                                                                                                                                                   |
| <b>Dienstag,<br/>03.11.2026</b>   | Hausgemachter Fleischsalat und<br>Emmentalerkäse dazu<br>ein Ei<br>                                                                                      | Lyoner und<br>Putenbrust dazu<br>ein Ei<br>                                                                                                                     |
| <b>Mittwoch,<br/>04.11.2026</b>   | Zwei Wiener Würstchen (Schwein) dazu<br>mediterraner Nudelsalat<br>                                                                                      | Zwei Wiener Würstchen (Schwein) dazu<br>Bohnensalat<br>                                                                                                                                                                                            |
| <b>Donnerstag,<br/>05.11.2026</b> | Paprikalyoner und<br>Weichkäse dazu<br>Gurkenhappen<br>                                                                                                  | Paprikalyoner und<br>Geflügel-Brokkolipastete dazu<br>Gurkenhappen<br>                                                                                          |
| <b>Freitag,<br/>06.11.2026</b>    | Bierschinken und<br>Elbländerkäse Tomate-Basilikum dazu<br>Senfgurken<br>                                                                              | Bierschinken und<br>Salami dazu<br>Senfgurken<br>                                                                                                                                                                                                |
| <b>Samstag,<br/>07.11.2026</b>    | Hähnchenbrust in Aspik und<br>Butterkäse dazu<br>Bohnensalat<br>  | Hähnchenbrust in Aspik und<br>Vorderschinken dazu<br>Bohnensalat<br>   |
| <b>Sonntag,<br/>08.11.2026</b>    | Schinkenwurst und<br>Tilsiterkäse dazu<br>eine Gewürzgurke<br>                                                                                         | Schinkenwurst und<br>Geflügel-Champignonpastete dazu<br>eine Gewürzgurke<br>                                                                                |

Allergene und Zusatzstoffe entnehmen  
Sie bitte beigefügtem Zusatzblatt.

Menüplan für KW 45 von 02.11.2026 bis 08.11.2026

|                           | Abendessen                           |                  | Abendessen glutenfrei                |          |
|---------------------------|--------------------------------------|------------------|--------------------------------------|----------|
| Montag,<br>02.11.2026     | Feine Leberwurst und                 | 2,3,12           | Feine Leberwurst und                 | 2,3,12   |
|                           | Kräuterkäse dazu                     | G,1,2,12         | Fleischkäse grob dazu                | 2,3,8,12 |
|                           | eine Tomate                          |                  | eine Tomate                          |          |
| Dienstag,<br>03.11.2026   | Hausgemachter Fleischsalat und       | A,A1,C,2,3,8,9   | Lyoner und                           | 2,3,8,12 |
|                           | Emmentalerkäse dazu                  | G,12             | Putenbrust dazu                      | 2,3,8,12 |
|                           | ein Ei                               | C                | ein Ei                               | C        |
| Mittwoch,<br>04.11.2026   | Zwei Wiener Würstchen (Schwein) dazu | 2,3,8,12         | Zwei Wiener Würstchen (Schwein) dazu | 2,3,8,12 |
|                           | mediterraner Nudelsalat              | A,A1,I,J,1,2,3,4 | Bohnensalat                          | 2        |
|                           |                                      |                  |                                      |          |
| Donnerstag,<br>05.11.2026 | Paprikalyoner und                    | 2,3,8,12         | Paprikalyoner und                    | 2,3,8,12 |
|                           | Weichkäse dazu                       | G                | Geflügel-Brokkolipastete dazu        | 2,3,8,12 |
|                           | Gurkenhappen                         | J,1,9            | Gurkenhappen                         | J,1,9    |
| Freitag,<br>06.11.2026    | Bierschinken und                     | 2,3,8,12         | Bierschinken und                     | 2,3,8,12 |
|                           | Elbländerkäse Tomate-Basilikum dazu  | G,12             | Salami dazu                          | 1,2,3,12 |
|                           | Senfgurken                           | J                | Senfgurken                           | J        |
| Samstag,<br>07.11.2026    | Hähnchenbrust in Aspik und           | 2,3,8,12         | Hähnchenbrust in Aspik und           | 2,3,8,12 |
|                           | Butterkäse dazu                      | G,12             | Vorderschinken dazu                  | 2,3,8,12 |
|                           | Bohnensalat                          | 2                | Bohnensalat                          | 2        |
| Sonntag,<br>08.11.2026    | Schinkenwurst und                    | 2,3,8,12         | Schinkenwurst und                    | 2,3,8,12 |
|                           | Tilsiterkäse dazu                    | G,12             | Geflügel-Champignonpastete dazu      | 2,3,8,12 |
|                           | 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 45 von 02.11.2026 bis 08.11.2026

|                           | Abendessen                           |                                                                                                                                                         | Abendessen glutenfrei                |                                                                                                                                                         |
|---------------------------|--------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Montag,<br>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 | 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 | 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         |
| Dienstag,<br>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   | 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  |
|                           | 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 | 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   |
| Mittwoch,<br>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 0,3 / Ballaststoffe 0,0 / Eiweiß 14,0 / Salz 2,5 | Zwei Wiener Würstchen (Schwein) dazu | 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 |
|                           | 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,<br>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   | 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 | 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       |
| Freitag,<br>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   | 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 | 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      |
| Samstag,<br>07.11.2026    | Hähnchenbrust in Aspik 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     | Hähnchenbrust in Aspik 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 | 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      |
| Sonntag,<br>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   | 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 | 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       |

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 glutenfrei                                                                                                                                                                                                                                |
|-----------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <b>Montag,<br/>09.11.2026</b>     | Salami und<br>Goudakäse dazu<br>eine Tomate<br>                           | Salami und<br>Lyoner dazu<br>eine Tomate<br>                                                                                                                      |
| <b>Dienstag,<br/>10.11.2026</b>   | Jagdwurst und<br>Tilsiterkäse dazu<br>Puszta Salat<br>                    | Jagdwurst und<br>Edelgemüse in Aspic dazu<br>Puszta Salat<br>                  |
| <b>Mittwoch,<br/>11.11.2026</b>   | Ein Matjesfilet nach<br>"Hausfrauen Art" dazu<br>BIO Salzkartoffeln<br>   | BIO Salzkartoffeln mit<br>Kräuterquark<br>                                                                                                                        |
| <b>Donnerstag,<br/>12.11.2026</b> | Hausgemachter Fleischsalat und<br>Emmentalerkäse dazu<br>Gurkensticks<br> | Hausgemachter Fleischsalat und<br>feine Leberwurst dazu<br>Gurkensticks<br>    |
| <b>Freitag,<br/>13.11.2026</b>    | Lyoner und<br>Kräuterkäse dazu<br>Rote-Bete-Salat<br>                   | Lyoner und<br>Geflügel-Spargelpastete dazu<br>Rote-Bete-Salat<br>          |
| <b>Samstag,<br/>14.11.2026</b>    | Geflügeljagdwurst und<br>Weichkäse dazu<br>ein Ei<br>                   | Geflügeljagdwurst und<br>Vorderschinken dazu<br>ein Ei<br>                 |
| <b>Sonntag,<br/>15.11.2026</b>    | Kassler Braten und<br>Eibländerkäse natur dazu<br>eine Gewürzgurke<br>  | Kassler Braten und<br>Hähnchenbrust in Aspic dazu<br>eine Gewürzgurke<br>  |

Allergene und Zusatzstoffe entnehmen  
Sie bitte beigefügtem Zusatzblatt.

## Menüplan für KW 46 von 09.11.2026 bis 15.11.2026

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

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 glutenfrei          |                                                                                                                                                         |
|---------------------------|--------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Montag,<br>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 | 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 | 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  |
|                           | 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>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 | 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 | 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      |
|                           | 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       |
| Mittwoch,<br>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     |
|                           | "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     |
|                           | 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,<br>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   | 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 | feine Leberwurst dazu          | kJ 1345 / kcal 325 / Fett 29,0 / davon gesättigte Fettsäuren / 13,0 / Kohlenhydrate 1,0 / davon Zucker 0,5 / Ballaststoffe 0,0 / 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         |
| Freitag,<br>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  | 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 | 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       |
| Samstag,<br>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    | 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 | 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>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    | 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 | Hähnchenbrust in Aspic 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       |

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 glutenfrei                                                                                                                                                                                                                            |
|---------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Montag,<br>16.11.2026     | Mortadella mit Pistazie und<br>Frischkäse natur dazu<br>Rote-Bete-Salat<br>            | Mortadella mit Pistazie und<br>feine Leberwurst dazu<br>Rote-Bete-Salat<br>                                                                                   |
| Dienstag,<br>17.11.2026   | Straßburger Wurstsalat dazu<br>Gurkensticks<br>                                        | Straßburger Wurstsalat dazu<br>Gurkensticks<br>                                                                                                               |
| Mittwoch,<br>18.11.2026   | Eine Rinderfrikadelle dazu<br>mediterraner Nudelsalat<br>                              | Eine Rinderfrikadelle dazu<br>Coleslaw Salat<br>                                                                                                              |
| Donnerstag,<br>19.11.2026 | Champignonlyoner und<br>Tilsiterkäse dazu<br>eine Gewürzgurke<br>                      | Champignonlyoner und<br>grobe Streichmettwurst dazu<br>eine Gewürzgurke<br>                                                                                   |
| Freitag,<br>20.11.2026    | Salami und<br>Elbländer Käse Bärlauch dazu<br>eine Tomate<br>                        | Ein Matjesfilet in<br>Tomatensauce<br>                                                                                                                      |
| Samstag,<br>21.11.2026    | Geflügel-Ei-Pastete und<br>Edamkäse dazu<br>ein Ei<br>                               | Geflügel-Ei-Pastete und<br>Vorderschinken dazu<br>ein Ei<br>           |
| Sonntag,<br>22.11.2026    | Geflügelfleischwurst und<br>Elbländer Käse Tomate-Basilikum 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 47 von 16.11.2026 bis 22.11.2026

|                                         | Abendessen                           |                    | Abendessen glutenfrei       |                    |
|-----------------------------------------|--------------------------------------|--------------------|-----------------------------|--------------------|
| <b>Montag,</b><br><b>16.11.2026</b>     | Mortadella mit Pistazie und          | H,H7,2,3,8,12      | Mortadella mit Pistazie und | H,H7,2,3,8,12      |
|                                         | Frischkäse natur dazu                | G                  | feine Leberwurst dazu       | 2,3,12             |
|                                         | Rote-Bete-Salat                      | 9                  | Rote-Bete-Salat             | 9                  |
| <b>Dienstag,</b><br><b>17.11.2026</b>   | 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                |                    |
| <b>Mittwoch,</b><br><b>18.11.2026</b>   | 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   | Coleslaw Salat              | C,G,2,3            |
| <b>Donnerstag,</b><br><b>19.11.2026</b> | Champignonlyoner und                 | 2,3,12             | Champignonlyoner und        | 2,3,12             |
|                                         | Tilsiterkäse dazu                    | G,12               | grobe Streichmettwurst dazu | 2,3,12             |
|                                         | eine Gewürzgurke                     | 2,9                | eine Gewürzgurke            | 2,9                |
| <b>Freitag,</b><br><b>20.11.2026</b>    | Salami und                           | 1,2,3,12           | Ein Matjesfilet in          | A,A3,C,D,G,J,2     |
|                                         | Elbländer Käse Bärlauch dazu         | G,12               | Tomatensauce                | A,A1,C,J           |
|                                         | eine Tomate                          |                    |                             |                    |
| <b>Samstag,</b><br><b>21.11.2026</b>    | 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                  |
| <b>Sonntag,</b><br><b>22.11.2026</b>    | Geflügelfleischwurst und             | J,2,3              | Geflügelfleischwurst und    | J,2,3              |
|                                         | Elbländer Käse Tomate-Basilikum 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 47 von 16.11.2026 bis 22.11.2026

|                           | Abendessen                           |                                                                                                                                                         | Abendessen glutenfrei       |                                                                                                                                                         |
|---------------------------|--------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Montag,<br>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 | 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    | 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       |
|                           |                                      |                                                                                                                                                         |                             |                                                                                                                                                         |
| Dienstag,<br>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    | 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>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   | 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    | 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    |
| Donnerstag,<br>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   | 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 | 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       |
| Freitag,<br>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 | 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 | 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         |                             |                                                                                                                                                         |
| Samstag,<br>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    | 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>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   | 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 Tomato-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 | 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  |
|                           | Pusztla 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       | Pusztla 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**

|                                   | <b>Abendessen</b>                                                                                                                                          | <b>Abendessen glutenfrei</b>                                                                                                                                                                                                                         |
|-----------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <b>Montag,<br/>23.11.2026</b>     | Salami im Käsemantel und<br>Butterkäse dazu<br>eine Gewürzgurke<br>     | Salami im Käsemantel und<br>Geflügelbierschinken dazu<br>eine Gewürzgurke<br>  |
| <b>Dienstag,<br/>24.11.2026</b>   | Putensülze und<br>Tilsiterkäse dazu<br>Schnittlauchquark<br>            | Putensülze und<br>Lyoner dazu<br>Schnittlauchquark<br>                         |
| <b>Mittwoch,<br/>25.11.2026</b>   | Eine Scheibe Fleischkäse (Schwein) dazu<br>Kartoffelsalat<br>           | Eine Scheibe Fleischkäse (Schwein) dazu<br>Kartoffelsalat<br>                                                                                                     |
| <b>Donnerstag,<br/>26.11.2026</b> | Paprika Lyoner und<br>Maasdamerkäse dazu<br>Maiskölbchen<br>            | Paprikalyoner und<br>Geflügelsalami dazu<br>Maiskölbchen<br>                   |
| <b>Freitag,<br/>27.11.2026</b>    | Bierschinken und<br>Goudakäse dazu<br>Senfgurken<br>                  | Bierschinken und<br>Geflügel-Champignonpastete dazu<br>Senfgurken<br>      |
| <b>Samstag,<br/>28.11.2026</b>    | Salami und<br>Weichkäse dazu<br>ein Ei<br>                            | Salami und<br>Edelgemüse in Aspik dazu<br>ein Ei<br>                                                                                                            |
| <b>Sonntag,<br/>29.11.2026</b>    | Geflügel-Champignonpastete und<br>Paprikakäse dazu<br>eine Tomate<br> | Geflügel-Champignonpastete und<br>Bierwurst dazu<br>eine Tomate<br>        |

Allergene und Zusatzstoffe entnehmen  
Sie bitte beigefügtem Zusatzblatt.

Menüplan für KW 48 von 23.11.2026 bis 29.11.2026

|                           | Abendessen                              |              | Abendessen glutenfrei                   |              |
|---------------------------|-----------------------------------------|--------------|-----------------------------------------|--------------|
| Montag,<br>23.11.2026     | Salami im Käsemantel und                | G,2,3,12     | Salami im Käsemantel und                | G,2,3,12     |
|                           | Butterkäse dazu                         | G,12         | Geflügelbierschinken dazu               | 2,3,8,12     |
|                           | eine Gewürzgurke                        | 2,9          | eine Gewürzgurke                        | 2,9          |
| Dienstag,<br>24.11.2026   | Putensülze und                          | 1,1,2,3,8,12 | Putensülze und                          | 1,1,2,3,8,12 |
|                           | Tilsiterkäse dazu                       | G,12         | Lyoner dazu                             | 2,3,8,12     |
|                           | Schnittlauchquark                       | G            | Schnittlauchquark                       | G            |
| Mittwoch,<br>25.11.2026   | Eine Scheibe Fleischkäse (Schwein) dazu | 2,3,8        | Eine Scheibe Fleischkäse (Schwein) dazu | 2,3,8        |
|                           | Kartoffelsalat                          | J,1,2        | Kartoffelsalat                          | J,1,2        |
| Donnerstag,<br>26.11.2026 | Paprika Lyoner und                      | 2,3,8,12     | Paprikalyoner und                       | 2,3,8,12     |
|                           | Maasdamerkäse dazu                      | G,12         | Geflügelsalami dazu                     | 1,2,3,12     |
|                           | Maiskölbchen                            | 9            | Maiskölbchen                            | 9            |
| Freitag,<br>27.11.2026    | Bierschinken und                        | 2,3,8,12     | Bierschinken und                        | 2,3,8,12     |
|                           | Goudakäse dazu                          | G,12         | Geflügel-Champignonpastete dazu         | 2,3,8,12     |
|                           | Senfgurken                              | J            | Senfgurken                              | J            |
| Samstag,<br>28.11.2026    | Salami und                              | 1,2,3,12     | Salami und                              | 1,2,3,12     |
|                           | Weichkäse dazu                          | G            | Edelgemüse in Aspic dazu                | 3,12         |
|                           | ein Ei                                  | C            | ein Ei                                  | C            |
| Sonntag,<br>29.11.2026    | Geflügel-Champignonpastete und          | 2,3,8,12     | Geflügel-Champignonpastete und          | 2,3,8,12     |
|                           | Paprikakäse dazu                        | G,1,12       | Bierwurst dazu                          | J,2,3,8,12   |
|                           | 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 glutenfrei                   |                                                                                                                                                         |
|---------------------------|-----------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Montag,<br>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 | 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 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,<br>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    | 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>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 | 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         |
|                           | 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   | 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>26.11.2026 | 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 |
|                           | 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      |
|                           | 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>27.11.2026    | 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-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      |
|                           | 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>28.11.2026    | 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   |
|                           | 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   | 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   |
| Sonntag,<br>29.11.2026    | 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 | 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 49 von 30.11.2026 bis 06.12.2026**

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

Allergene und Zusatzstoffe entnehmen  
Sie bitte beigefügtem Zusatzblatt.

## Menüplan für KW 49 von 30.11.2026 bis 06.12.2026

|                                   | Abendessen                                                                        | Abendessen glutenfrei                                                                |
|-----------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------|
| <b>Montag,<br/>30.11.2026</b>     | Schinkenwurst und 2,3,8,12<br>Goudakäse dazu G,12<br>eine Tomate                  | Schinkenwurst und 2,3,8,12<br>Geflügel-Brokkoli-Pastete dazu 2,3,8,12<br>eine Tomate |
| <b>Dienstag,<br/>01.12.2026</b>   | Paprikalyoner und 2,3,8,12<br>Frischkäse Kräuter dazu G<br>Rote-Bete-Salat 9      | Jagdwurst und 2,3,8,12<br>Paprikalyoner dazu 2,3,8,12<br>Rote-Bete-Salat 9           |
| <b>Mittwoch,<br/>02.12.2026</b>   | Zwei Maultaschen in A,A1,C,I<br>Gemüsebrühe mit A,A1,I,4<br>Kartoffelsalat J,1,2  | Zwei Wiener Würstchen mit 2,3,8,12<br>Kartoffelsalat J,1,2                           |
| <b>Donnerstag,<br/>03.12.2026</b> | Bierwurst und J,2,3,8,12<br>Tilsiterkäse dazu G,12<br>Gurkensticks                | Lyoner und 2,3,8,12<br>Bierwurst dazu J,2,3,8,12<br>Gurkensticks                     |
| <b>Freitag,<br/>04.12.2026</b>    | Heringssalat                                                                      | Geflügeljagdwurst und 2,3,8,12<br>Vorderschinken dazu 2,3,8,12<br>Rettichsalat C,G,2 |
| <b>Samstag,<br/>05.12.2026</b>    | Hausgemachter Fleischsalat und A,A1,C,2,3,8,9<br>Butterkäse dazu G,12<br>ein Ei C | Geflügelfleischwurst und J,2,3<br>Salami dazu 1,2,3,12<br>ein Ei C                   |
| <b>Sonntag,<br/>06.12.2026</b>    | Bierschinken und 2,3,8,12<br>Emmentalerkäse dazu G,12<br>eine Gewürzgurke 2,9     | Bierschinken und 2,3,8,12<br>feine Leberwurst dazu 2,3,12<br>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 49 von 30.11.2026 bis 06.12.2026

|                           | Abendessen                     |                                                                                                                                                         | Abendessen glutenfrei          |                                                                                                                                                         |
|---------------------------|--------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Montag,<br>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   | 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   |
|                           | 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>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   | 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    | 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       |
| Mittwoch,<br>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 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        | 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>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  | 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 | 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         |
| Freitag,<br>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         | 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    |
|                           |                                |                                                                                                                                                         | 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    |
| Samstag,<br>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   | 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 | 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   |
| Sonntag,<br>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   | 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       |