

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

Menüplan für KW 32 von 03.08.2026 bis 09.08.2026

	Vorsuppe	Menü 1	Menü 2	Menü 3	Menü 4	Dessert
Montag, 03.08.2026	Lauchcremesuppe	BIO Farfalle mit Lachs-Sahnesauce dazu BIO Blumenkohlgemüse  	Kohlrabieintopf mit Rinderhackfleisch 	Eine Thüringer Rostbratwurst in Bratensauce dazu BIO Salzkartoffeln und Bohngengemüse 	Vegetarische Moussaka mit Tomate und Feta dazu Krautsalat 	BIO Milchpudding Schoko 
Dienstag, 04.08.2026	Tomatencremesuppe	BIO Vollkorn-Penne mit BIO Spinat-Sahnesauce dazu BIO Reibekäse  	Tortellini al forno dazu Karottensalat 	Eine Currywurst (Schwein) in pikanter Sauce dazu Wedges und Coleslaw Salat 	Zwei Apfelstrudel dazu Dessertsauce mit Vanillegeschmack 	Fruchtquark-Dessert Birne
Mittwoch, 05.08.2026	Steckrübensuppe	Ein Eieromelette natur mit Baked Beans dazu BIO Salzkartoffeln und Blattsalat mit Frenchdressing  	Hähnchengeschnetzeltes in Zitronensauce dazu BIO Basmati-Reis und Sommergemüse 	Zwei gerollte Maultaschen (Schwein) in Gemüsebrühe dazu Kartoffelsalat 	Drei Spinatknödel mit Käsesauce dazu Blattsalat mit Frenchdressing 	Stracciatella Joghurt
Donnerstag, 06.08.2026	Grießsuppe	Bunter BIO Nudelauf mit Gemüse  	Ein Hähnchenbrustfilet natur in Geflügel-Thymiansauce dazu Hörnchennudeln und Karottensalat 	Wurstsalat mit Bratkartoffeln 	Eine Vegetarische Frühlingsrolle mit Süß-Sauer-Dip dazu Asiagemüse und BIO Basmati-Reis 	BIO Milchpudding Vanille 
Freitag, 07.08.2026	Linsensuppe	Sechs Chicken Nuggets mit Tomatensauce dazu BIO Bulgur und Gurkensalat  	Ein Hokifilet natur in Dillsauce dazu BIO Würfelkartoffeln und Zucchini-gemüse 	Ein Schweinesteak natur in Jägersauce dazu BIO Knöpfe und Blumenkohl-gemüse 	Acht Falafel Bällchen mit Langkornreis dazu Zitronen-Dip und Gurkensalat 	Nuss-Nougat Pudding
Samstag, 08.08.2026	Erbsensuppe		Gaisburger Marsch (Rind) 	Zwei Kartoffeltaschen mit Kräuter- Frischkäsefüllung dazu Paprika Reis 		Fruchtjoghurt Heidelbeere
Sonntag, 09.08.2026	Paprikasamtuppe		Ein Puten Cordon bleu mit Rahmsauce dazu Eierspätzle und Brokkoligemüse 	Ein Spinat-Dinkel- Knusperplätzchen mit Bechamelsauce dazu BIO Salzkartoffeln und Karottensalat 		Früchtequark Kirsche

Allergene und Zusatzstoffe entnehmen
Sie bitte beigefügtem Zusatzblatt.

Menüplan für KW 32 von 03.08.2026 bis 09.08.2026

	Vorsuppe	Menü 1	Menü 2	Menü 3	Menü 4	Dessert
Montag, 03.08.2026	Lauchcremesuppe A,A1,A3,G,I,4	BIO Farfalle mit Lachs-Sahnesauce dazu BIO Blumenkohlgemüse A,A1,A3,D,G G,I,2	Kohlrabieintopf mit Rinderhackfleisch A,A1,G,I,12	Eine Thüringer Rostbratwurst in Bratensauce dazu BIO Salzkartoffeln und Bohnengemüse 8,12 A,A1,A3,I,1 G,I	Vegetarische Moussaka mit Tomate und Feta dazu Krautsalat A,A1,A3,G,I,1 3	BIO Milchpudding Schoko G
Dienstag, 04.08.2026	Tomatencremesuppe G,I,2,3	BIO Vollkorn-Penne mit BIO Spinat-Sahnesauce dazu BIO Reibekäse A,A1 G,I G,12	Tortellini al forno dazu Karottensalat A,A1,C,G,I,12 G,I,1,4	Eine Currywurst (Schwein) in pikanter Sauce dazu Wedges und Coleslaw Salat 3 I,J A,A1 C,G,2	Zwei Apfelstrudel dazu Dessertsauce mit Vanillegeschmack A,A1 G	Fruchtquark-Dessert Birne G
Mittwoch, 05.08.2026	Steckrübensuppe A,A1,A3,G,I	Ein Eieromelette natur mit Baked Beans dazu BIO Salzkartoffeln und Blattsalat mit Frenchdressing C,G I,3 A,A1,C,I,J,1,4	Hähnchengeschnetzeltes in Zitronensauce dazu BIO Basmati-Reis und Sommergemüse A,A1,A3,G,I G	Zwei gerollte Maultaschen (Schwein) in Gemüsebrühe dazu Kartoffelsalat A,A1,C,I A,A1,I,4 J,I,2	Drei Spinatknödel mit Käsesauce dazu Blattsalat mit Frenchdressing A,A1,C,G A,A1,A3,G,I A,A1,C,I,J,1,4	Stracciatella Joghurt G
Donnerstag, 06.08.2026	Grießsuppe A,A1,I,4	Bunter BIO Nudelauflauf mit Gemüse A,A1,G,I	Ein Hähnchenbrustfilet natur in Geflügel-Thymiansauce dazu Hörnchennudeln und Karottensalat A,A1,A3,G,I,1 A,A1,C G,I,1,4	Wurstsalat mit Bratkartoffeln J,I,2,3,4,8,9,12	Eine Vegetarische Frühlingsrolle mit Süß-Sauer-Dip dazu Asiagemüse und BIO Basmati-Reis A,A1,I 1,4 G,I,1,2	BIO Milchpudding Vanille G
Freitag, 07.08.2026	Linsensuppe A,A1,I,1,4	Sechs Chicken Nuggets mit Tomatensauce dazu BIO Bulgur und Gurkensalat A,A1,8 A,A1,I 1,4	Ein Hokifilet natur in Dillsauce dazu BIO Würfelkartoffeln und ZucchiniGemüse A,A1,A3,G,I G,I	Ein Schweinesteak natur in Jägersauce dazu BIO Knöpfe und BlumenkohlGemüse A,A1 A,A1,A3,I,1 A,A1,C G,I,1,2	Acht Falafel Bällchen mit Langkornreis dazu Zitronen-Dip und Gurkensalat A,A1 G 1,4	Nuss-Nougat Pudding G,H,H2
Samstag, 08.08.2026	Erbsensuppe A,A1,A3,G,I,4		Gaisburger Marsch (Rind) A,A1,C,I	Zwei Kartoffeltaschen mit Kräuter-Frischkäsefüllung dazu Paprika Reis G I		Fruchtjoghurt Heidelbeere G
Sonntag, 09.08.2026	Paprikasamtuppe A,A1,G,I		Ein Puten Cordon bleu mit Rahmsauce dazu Eierspätzle und Brokkoligemüse A,A1,A3,G,1,2,3,4,8 A,A1,A3,G,I,1 A,A1,C G,I,1,2	Ein Spinat-Dinkel-Knusperplätzche mit Bechamelsauce dazu BIO Salzkartoffeln und Karottensalat A,A1,C,G,I A,A1,A3,G,I,1 2,3		Früchtequark Kirsche G

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 32 von 03.08.2026 bis 09.08.2026

	Vorsuppe	Menü 1	Menü 2	Menü 3	Menü 4	Dessert
Montag, 03.08.2026	Lauchcremesuppe kJ 97 / kcal 23 / Fett 1,6 / davon gesättigte Fettsäuren / 1,1 / Kohlenhydrate 1,6 / davon Zucker 0,8 / Ballaststoffe 0,4 / Eiweiß 0,4 / Salz 0,3	BIO Farfalle mit Lachs-Sahnesauce dazu BIO Blumenkohlgemüse	Kohlrabieintopf mit Rinderhackfleisch kJ 344 / kcal 82 / Fett 4,9 / davon gesättigte Fettsäuren / 2,9 / Kohlenhydrate 5,9 / davon Zucker 1,9 / Ballaststoffe 1,1 / Eiweiß 3,1 / Salz 0,6	Eine Thüringer Rostbratwurst in Bratensauce dazu BIO Salzkartoffeln und Bohnengemüse	Vegetarische Moussaka mit Tomate und Feta dazu Krautsalat	BIO Milchpudding Schoko kJ 363 / kcal 86 / Fett 1,7 / davon gesättigte Fettsäuren / 1,1 / Kohlenhydrate 14,0 / davon Zucker 10,0 / Ballaststoffe 0,0 / Eiweiß 3,4 / Salz 0,1
Dienstag, 04.08.2026	Tomatencremesuppe kJ 186 / kcal 44 / Fett 2,6 / davon gesättigte Fettsäuren / 1,4 / Kohlenhydrate 2,3 / davon Zucker 3,8 / Ballaststoffe 0,5 / Eiweiß 0,8 / Salz 0,6	BIO Vollkorn-Penne mit BIO Spinat-Sahnesauce dazu BIO Reibekäse	Tortellini al forno dazu Karottensalat	Eine Currywurst (Schwein) in pikanter Sauce dazu Wedges und Coleslaw Salat	Zwei Apfelstrudel dazu Dessertsauce mit Vanillegeschmack	Fruchtquark-Dessert Birne kJ 504 / kcal 120 / Fett 4,2 / davon gesättigte Fettsäuren / 2,9 / Kohlenhydrate 14,1 / davon Zucker 12,8 / Ballaststoffe 0,0 / Eiweiß 5,7 / Salz 0,1
Mittwoch, 05.08.2026	Steckrübensuppe kJ 68 / kcal 16 / Fett 0,3 / davon gesättigte Fettsäuren / 0,1 / Kohlenhydrate 2,3 / davon Zucker 2,1 / Ballaststoffe 0,7 / Eiweiß 0,7 / Salz 0,1	Ein Eieromelette natur mit Baked Beans dazu BIO Salzkartoffeln und Blattsalat mit Frenchdressing	Hähnchengeschnetzeltes in Zitronensauce dazu BIO Basmati-Reis und Sommergemüse	Zwei gerollte Maultaschen (Schwein) in Gemüsebrühe dazu Kartoffelsalat	Drei Spinatknödel mit Käsesauce dazu Blattsalat mit Frenchdressing	Stracciatella Joghurt kJ 493 / kcal 117 / Fett 4,5 / davon gesättigte Fettsäuren / 2,9 / Kohlenhydrate 14,7 / davon Zucker 14,1 / Ballaststoffe 0,0 / Eiweiß 4,0 / Salz 0,1
Donnerstag, 06.08.2026	Grießsuppe kJ 47 / kcal 11 / Fett 0,0 / davon gesättigte Fettsäuren / 0,0 / Kohlenhydrate 2,3 / davon Zucker 0,0 / Ballaststoffe 0,2 / Eiweiß 0,4 / Salz 0,1	Bunter BIO Nudelauflauf mit Gemüse	Ein Hähnchenbrustfilet natur in Geflügel-Thymiansauce dazu Hörnchennudeln und Karottensalat	Wurstsalat mit Bratkartoffeln kJ 515 / kcal 122 / Fett 2,9 / davon gesättigte Fettsäuren / 0,4 / Kohlenhydrate 21,0 / davon Zucker 0,2 / Ballaststoffe 1,2 / Eiweiß 2,7 / Salz 0,2	Eine Vegetarische Frühlingsrolle mit Süß-Sauer-Dip dazu Asiagemüse und BIO Basmati-Reis	BIO Milchpudding Vanille kJ 352 / kcal 83 / Fett 1,4 / davon gesättigte Fettsäuren / 0,9 / Kohlenhydrate 14,0 / davon Zucker 10,0 / Ballaststoffe 0,0 / Eiweiß 3,1 / Salz 0,1

Menüplan für KW 32 von 03.08.2026 bis 09.08.2026

	Vorsuppe	Menü 1	Menü 2	Menü 3	Menü 4	Dessert
Freitag, 07.08.2026	Linsensuppe kJ 133 / kcal 32 / Fett 0,1 / davon gesättigte Fettsäuren / 0,0 / Kohlenhydrate 4,9 / davon Zucker 0,5 / Ballaststoffe 1,1 / Eiweiß 2,1 / Salz 0,5	Sechs Chicken Nuggets mit kJ 855 / kcal 204 / Fett 11,0 / davon gesättigte Fettsäuren / 1,7 / Kohlenhydrate 14,0 / davon Zucker 0,5 / Ballaststoffe 0,0 / Eiweiß 12,0 / Salz 1,1	Ein Hokifilet natur 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	Ein Schweinesteak natur in kJ 528 / kcal 125 / Fett 2,7 / davon gesättigte Fettsäuren / 1,0 / Kohlenhydrate 0,9 / davon Zucker 0,5 / Ballaststoffe 0,5 / Eiweiß 24,0 / Salz 1,3	Acht Falafel Bällchen mit kJ 806 / kcal 192 / Fett 5,6 / davon gesättigte Fettsäuren / 0,8 / Kohlenhydrate 27,0 / davon Zucker 4,4 / Ballaststoffe 4,3 / Eiweiß 6,2 / Salz 1,3	Nuss-Nougat Pudding kJ 478 / kcal 114 / Fett 3,7 / davon gesättigte Fettsäuren / 2,3 / Kohlenhydrate 17,0 / davon Zucker 13,0 / Ballaststoffe 0,2 / Eiweiß 2,8 / Salz 0,2
		Tomatensauce dazu kJ 161 / kcal 38 / Fett 1,0 / davon gesättigte Fettsäuren / 0,1 / Kohlenhydrate 5,5 / davon Zucker 5,3 / Ballaststoffe 0,9 / Eiweiß 1,1 / Salz 1,1	Diillsauce dazu kJ 272 / kcal 65 / Fett 4,5 / davon gesättigte Fettsäuren / 3,0 / Kohlenhydrate 4,2 / davon Zucker 2,9 / Ballaststoffe 0,0 / Eiweiß 2,0 / Salz 0,4	Jägersauce dazu kJ 58 / kcal 14 / Fett 0,2 / davon gesättigte Fettsäuren / 0,1 / Kohlenhydrate 1,7 / davon Zucker 0,2 / Ballaststoffe 0,4 / Eiweiß 1,2 / Salz 0,4	Langkornreis dazu kJ 492 / kcal 118 / Fett 0,4 / davon gesättigte Fettsäuren / 0,1 / Kohlenhydrate 25,7 / davon Zucker 0,1 / Ballaststoffe 0,5 / Eiweiß 2,4 / Salz 3,6	
		BIO Bulgur und kJ 523 / kcal 125 / Fett 0,4 / davon gesättigte Fettsäuren / 0,1 / Kohlenhydrate 24,8 / davon Zucker 0,4 / Ballaststoffe 3,8 / Eiweiß 3,3 / Salz 1,2	BIO Würfelkartoffeln und kJ 318 / kcal 76 / Fett 0,0 / davon gesättigte Fettsäuren / 0,0 / Kohlenhydrate 16,0 / davon Zucker 0,0 / Ballaststoffe 2,1 / Eiweiß 1,9 / Salz 1,1	BIO Knöpfe und 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	Zitronen-Dip und kJ 523 / kcal 125 / Fett 8,5 / davon gesättigte Fettsäuren / 5,9 / Kohlenhydrate 4,7 / davon Zucker 4,5 / Ballaststoffe 0,0 / Eiweiß 7,1 / Salz 0,7	
		Gurkensalat kJ 117 / kcal 28 / Fett 2,8 / davon gesättigte Fettsäuren / 0,2 / Kohlenhydrate 0,3 / davon Zucker 0,3 / Ballaststoffe 0,0 / Eiweiß 0,0 / Salz 0,8	ZucchiniGemüse kJ 105 / kcal 25 / Fett 0,6 / davon gesättigte Fettsäuren / 0,2 / Kohlenhydrate 2,5 / davon Zucker 1,8 / Ballaststoffe 1,2 / Eiweiß 1,8 / Salz 0,5	BlumenkohlGemüse kJ 187 / kcal 45 / Fett 1,3 / davon gesättigte Fettsäuren / 0,3 / Kohlenhydrate 3,3 / davon Zucker 2,5 / Ballaststoffe 2,5 / Eiweiß 3,6 / Salz 0,2	Gurkensalat kJ 117 / kcal 28 / Fett 2,8 / davon gesättigte Fettsäuren / 0,2 / Kohlenhydrate 0,3 / davon Zucker 0,3 / Ballaststoffe 0,0 / Eiweiß 0,0 / Salz 0,8	
Samstag, 08.08.2026	Erbsensuppe kJ 169 / kcal 40 / Fett 1,9 / davon gesättigte Fettsäuren / 1,1 / Kohlenhydrate 3,3 / davon Zucker 0,7 / Ballaststoffe 1,3 / Eiweiß 1,9 / Salz 0,5		Gaisburger Marsch (Rind) kJ 204 / kcal 49 / Fett 1,2 / davon gesättigte Fettsäuren / 0,5 / Kohlenhydrate 3,4 / davon Zucker 0,7 / Ballaststoffe 0,7 / Eiweiß 5,7 / Salz 0,3	Zwei Kartoffeltaschen mit Kräuter-Frischkäsefüllung dazu kJ 759 / kcal 182 / Fett 10,0 / davon gesättigte Fettsäuren / 3,5 / Kohlenhydrate 19,0 / davon Zucker 0,6 / Ballaststoffe 1,9 / Eiweiß 3,0 / Salz 1,5		Fruchtjoghurt Heidelbeere kJ 440 / kcal 104 / Fett 2,8 / davon gesättigte Fettsäuren / 1,9 / Kohlenhydrate 17,0 / davon Zucker 15,0 / Ballaststoffe 0,5 / Eiweiß 2,7 / Salz 0,1
				Paprika Reis kJ 394 / kcal 94 / Fett 0,5 / davon gesättigte Fettsäuren / 0,1 / Kohlenhydrate 19,7 / davon Zucker 1,5 / Ballaststoffe 0,9 / Eiweiß 2,3 / Salz 0,1		
Sonntag, 09.08.2026	Paprikasamtuppe kJ 115 / kcal 28 / Fett 1,9 / davon gesättigte Fettsäuren / 1,1 / Kohlenhydrate 1,9 / davon Zucker 1,6 / Ballaststoffe 0,7 / Eiweiß 0,5 / Salz 0,2		Ein Puten Cordon bleu mit kJ 1075 / kcal 257 / Fett 15,0 / davon gesättigte Fettsäuren / 3,4 / Kohlenhydrate 17,0 / davon Zucker 2,1 / Ballaststoffe 0,0 / Eiweiß 13,0 / Salz 1,4	Ein Spinat-Dinkel-Knusperknäuel mit kJ 975 / kcal 234 / Fett 13,0 / davon gesättigte Fettsäuren / 2,2 / Kohlenhydrate 22,0 / davon Zucker 1,6 / Ballaststoffe 1,9 / Eiweiß 5,7 / Salz 0,9		Früchtequark Kirsche kJ 524 / kcal 125 / Fett 4,2 / davon gesättigte Fettsäuren / 2,9 / Kohlenhydrate 15,4 / davon Zucker 13,9 / Ballaststoffe 0,0 / Eiweiß 5,7 / Salz 0,1
			Rahmsauce dazu kJ 187 / kcal 45 / Fett 3,3 / davon gesättigte Fettsäuren / 2,2 / Kohlenhydrate 3,3 / davon Zucker 1,0 / Ballaststoffe 0,1 / Eiweiß 0,5 / Salz 1,0	Bechamelsauce dazu kJ 219 / kcal 52 / Fett 3,9 / davon gesättigte Fettsäuren / 2,4 / Kohlenhydrate 2,7 / davon Zucker 2,5 / Ballaststoffe 0,0 / Eiweiß 1,8 / Salz 0,6		
			Eierspätzle und 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 und 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		
			Brokkoligemüse kJ 190 / kcal 45 / Fett 1,5 / davon gesättigte Fettsäuren / 0,3 / Kohlenhydrate 2,0 / davon Zucker 1,5 / Ballaststoffe 3,0 / Eiweiß 4,4 / Salz 0,2	Karottensalat kJ 345 / kcal 82 / Fett 1,3 / davon gesättigte Fettsäuren / 0,1 / Kohlenhydrate 15,7 / davon Zucker 9,6 / Ballaststoffe 2,1 / Eiweiß 0,6 / Salz 0,7		

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

Menüplan für KW 33 von 10.08.2026 bis 16.08.2026

	Vorsuppe	Menü 1	Menü 2	Menü 3	Menü 4	Dessert
Montag, 10.08.2026	Königinsuppe	BIO Gemüsegulasch dazu BIO Vollkorn-Fusilli  	Zwei Geflügelwiener mit Bratkartoffeln dazu Ketchup und Rote-Bete-Salat 	Schweinegeschnetzeltes in Rahmsauce dazu BIO Basmati-Reis und Bohngemüse 	Kaiserschmarrn mit Dessertsauce mit Vanillegeschmack 	Milchpudding Vanille 
Dienstag, 11.08.2026	8-Kräutersüppchen	Ein Hähnchenbrustfilet natur in Rahmsauce dazu BIO Knöpfe und Gurkensalat  	Ein Hähnchenschenkel mit Wedges dazu Paprikadip und Gurkensalat 	Ein Seelachsfilet natur in Kräutersauce dazu BIO Salzkartoffeln und Sommergemüse 	Vegetarische Äplermagronen dazu Gurkensalat 	Buttermilch Dessert Vanilla-Birne
Mittwoch, 12.08.2026	Champignonrahmsuppe	Fünf Fischstäbchen paniert mit Kräutersauce dazu Kartoffelpüree und Erbsengemüse (BIO Erbsen)  	BIO Spaghetti mit Bolognesesauce (Rind) dazu Reibekäse und Karottensalat 	Drei Königsberger Klopse (Schwein) in Kapernsauce dazu BIO Kartoffeln und Brokkoligemüse 	Ravioli mit Käsefüllung Tomaten-Papikaragout und Karottensalat 	Fruchtjoghurt Erdbeere
Donnerstag, 13.08.2026	Tomatencremesuppe	Ein Spinat-Dinkel- Knusperplätzchen paniert dazu Blumenkohl in Hollandaise und BIO Würfelkartoffeln  	Drei Cevapcici (Rind) in Bratensauce dazu Risoni (Nudelreis) und Balkangemüse 	Ein Schweinesteak natur mit Basilikum-Pestosauce dazu Bandnudeln und Blattsalat mit Kräuterdressing 	Zwei mediterrane Spinatstangen dazu Schmand-Dip und Gemüsebolognese 	BIO Milchpudding Schoko 
Freitag, 14.08.2026	Gemüsebrühe mit Brunoise	Acht Vegane Sojabällchen mit Paprika-Dip dazu BIO Basmati-Reis und Mais-Paprikasalat  	Ein Hähnchenbrustfilet paniert mit Paprikasauce dazu Farfalle und Blumenkohlgemüse 	Eine Scheibe Fleischkäse (Schwein) in Bratensauce dazu Kartoffelsalat 	Knöpfe-Auflauf mit buntem Gemüse 	Früchtequark Kirsche
Samstag, 15.08.2026	Buchstaben Suppe		Kartoffelauflauf mit Rinderhack und Zucchini dazu Karottensalat 	Gemüseeeintopf 		Fruchtjoghurt Pfirsich-Maracuja
Sonntag, 16.08.2026	Blumenkohlcremesuppe		Eine Scheibe Putenbrustbraten "Gärtnerin" in Zitronensauce dazu Petersilienkartoffeln und Kaisergemüse 	Ein Sellerie-Knusperschnitzel paniert mit Kräutersauce dazu BIO Basmati-Reis und Karottensalat 		Pudding Latte-Macchiato

Allergene und Zusatzstoffe entnehmen
Sie bitte beigefügtem Zusatzblatt.

Menüplan für KW 33 von 10.08.2026 bis 16.08.2026

	Vorsuppe	Menü 1	Menü 2	Menü 3	Menü 4	Dessert
Montag, 10.08.2026	Königinsuppe A,A1,A3,G,I	BIO Gemüsegulash dazu G,I BIO Vollkorn-Fusilli A,A1	Zwei Geflügelwiener mit G,2,3,8,12 Bratkartoffeln dazu Ketchup und Rote-Bete-Salat 9	Schweinegeschnetzeltes in Rahmsauce dazu BIO Basmati-Reis und Bohnengemüse G,I	Kaiserschmarrn mit A,A1,C Dessertsauce mit G Vanillegeschmack	Milchpudding Vanille G
Dienstag, 11.08.2026	8-Kräutersüppchen G,I	Ein Hähnchenbrustfilet natur in Rahmsauce dazu A,A1,A3,G,I,1 BIO Knöpfle und A,A1,C Gurkensalat 1,4	Ein Hähnchenschenkel mit Wedges dazu A,A1 Paprikadip und G,2,3 Gurkensalat 1,4	Ein Seelachsfilet natur in Kräutersauce dazu A,A1,A3,G,I BIO Salzkartoffeln und Sommergemüse G	Vegetarische Älplermagronen dazu A,A1,A3,C,G,I Gurkensalat 1,4	Buttermilch Dessert G Vanilla-Birne
Mittwoch, 12.08.2026	Champignonrahmsuppe G,I	Fünf Fischstäbchen paniert mit A,A1,D Kräutersauce dazu G,I Kartoffelpüree und G,1 Erbsengemüse (BIO G,I,1,2 Erbsen)	BIO Spaghetti mit A,A1 Bolognesesauce (Rind) dazu A,A1,I,12 Reibekäse und G,12 Karottensalat G,I,1,4	Drei Königsberger Klopse (Schwein) in C Kapernsauce dazu A,A1,A3,G,I BIO Kartoffeln und Brokkoligemüse G,I,1,2	Ravioli mit Käsefüllung A,A1,C,G Tomaten-Paprikaragout A,A1,G,I und Karottensalat G,I,1,4	Fruchtjoghurt Erdbeere G
Donnerstag, 13.08.2026	Tomatencremesuppe G,I,2,3	Ein Spinat-Dinkel-Knuserplätzchen paniert dazu A,A1,C,G,I Blumenkohl in C,G,I Hollandaise und BIO Würfelkartoffeln	Drei Cevapcici (Rind) in C Bratensauce dazu A,A1,A3,F,I Risoni (Nudelreis) und A,A1,C,G Balkangemüse G,I,1	Ein Schweinesteak natur mit A,A1 Basilikum-Pestosauce A,A1,A3,G,I,2,3 dazu Bandnudeln und A,A1,C Blattsalat mit Kräuterdressing 1,4	Zwei mediterrane Spinatstangen dazu A,A1,3 Schmand-Dip und G Gemüsebolognese G,I,12	BIO Milchpudding Schoko G
Freitag, 14.08.2026	Gemüsebrühe mit Brunoise A,A1,I,4	Acht Vegane Sojabällchen mit F Paprika-Dip dazu G,2,3 BIO Basmati-Reis und Mais-Paprikasalat J,L,5	Ein Hähnchenbrustfilet paniert mit A,A1,C,2 Paprikasauce dazu A,A1,G,I Farfalle und A,A1 Blumenkohlgemüse G,I,1,2	Eine Scheibe Fleischkäse (Schwein) in 2,3,8 Bratensauce dazu A,A1,A3,I,1 Kartoffelsalat J,1,2	Knöpfle-Auflauf mit A,A1,A3,C,G,I,1,12 buntem Gemüse	Früchtequark Kirsche G
Samstag, 15.08.2026	Buchstaben A,A1,C Suppe A,A1,I,4		Kartoffelauflauf mit A,A1,A3,G,I Rinderhack und Zucchini dazu Karottensalat G,I,1,4	Gemüseintopf A,A1,I,4,12		Fruchtjoghurt G Pfirsich-Maracuja
Sonntag, 16.08.2026	Blumenkohlcremesuppe A,A1,A3,G,I		Eine Scheibe A,A1,G,I Putenbrustbraten "Gärtnerin" in Zitronensauce dazu A,A1,A3,G,I Petersilienkartoffeln und 1,2 Kaisergemüse G,I,1	Ein A,A1,I Sellerie-Knusperschnitzel paniert mit Kräutersauce dazu A,A1,A3,G,I BIO Basmati-Reis und Karottensalat 2,3		Pudding Latte-Macchiato G

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 33 von 10.08.2026 bis 16.08.2026

	Vorsuppe		Menü 1		Menü 2		Menü 3		Menü 4		Dessert	
Montag, 10.08.2026	Königinsuppe	kJ 28 / kcal 7 / Fett 0,2 / davon gesättigte Fettsäuren / 0,1 / Kohlenhydrate 0,9 / davon Zucker 0,6 / Ballaststoffe 0,2 / Eiweiß 0,3 / Salz 0,1	BIO Gemüseglasch dazu	kJ 246 / kcal 59 / Fett 2,1 / davon gesättigte Fettsäuren / 1,1 / Kohlenhydrate 6,7 / davon Zucker 5,0 / Ballaststoffe 2,0 / Eiweiß 2,1 / Salz 1,1	Zwei Geflügelwiener mit	kJ 933 / kcal 225 / Fett 19,0 / davon gesättigte Fettsäuren / 5,8 / Kohlenhydrate 0,5 / davon Zucker 0,5 / Ballaststoffe 0,0 / Eiweiß 13,0 / Salz 2,2	Schweinegeschnetzeltes in Rahmsauce dazu	kJ 478 / kcal 114 / Fett 4,5 / davon gesättigte Fettsäuren / 2,6 / Kohlenhydrate 1,7 / davon Zucker 0,6 / Ballaststoffe 0,1 / Eiweiß 16,7 / Salz 0,8	Kaiserschmarrn mit	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	Milchpudding Vanille	kJ 331 / kcal 78 / Fett 1,5 / davon gesättigte Fettsäuren / 1,0 / Kohlenhydrate 13,0 / davon Zucker 10,0 / Ballaststoffe 0,0 / Eiweiß 3,2 / Salz 0,2
		kJ 574 / kcal 137 / Fett 0,8 / davon gesättigte Fettsäuren / 0,2 / Kohlenhydrate 26,0 / davon Zucker 1,7 / Ballaststoffe 2,8 / Eiweiß 5,2 / Salz 0,8	BIO Vollkorn-Fusilli	kJ 515 / kcal 122 / Fett 2,9 / davon gesättigte Fettsäuren / 0,4 / Kohlenhydrate 21,0 / davon Zucker 0,2 / Ballaststoffe 1,2 / Eiweiß 2,7 / Salz 0,2	Bratkartoffeln dazu	kJ 515 / kcal 122 / Fett 2,9 / davon gesättigte Fettsäuren / 0,4 / Kohlenhydrate 21,0 / davon Zucker 0,2 / Ballaststoffe 1,2 / Eiweiß 2,7 / Salz 0,2	BIO Basmati-Reis und	kJ 499 / kcal 119 / Fett 0,4 / davon gesättigte Fettsäuren / 0,1 / Kohlenhydrate 26,0 / davon Zucker 0,2 / Ballaststoffe 0,3 / Eiweiß 2,9 / Salz 0,3	Dessertsauce mit Vanillegeschmack	kJ 519 / kcal 124 / Fett 5,9 / davon gesättigte Fettsäuren / 4,0 / Kohlenhydrate 15,0 / davon Zucker 11,0 / Ballaststoffe 0,0 / Eiweiß 3,1 / Salz 0,2		
					Ketchup und	kJ 331 / kcal 78 / Fett 0,1 / davon gesättigte Fettsäuren / 0,1 / Kohlenhydrate 16,8 / davon Zucker 11,6 / Ballaststoffe 1,0 / Eiweiß 1,0 / Salz 2,7	Bohnenngemüse	kJ 146 / kcal 35 / Fett 0,2 / davon gesättigte Fettsäuren / 0,2 / Kohlenhydrate 4,0 / davon Zucker 1,0 / Ballaststoffe 4,4 / Eiweiß 2,0 / Salz 0,4				
					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, 11.08.2026	8-Kräutersüppchen	kJ 64 / kcal 15 / Fett 1,2 / davon gesättigte Fettsäuren / 0,8 / Kohlenhydrate 0,8 / davon Zucker 0,5 / Ballaststoffe 0,1 / Eiweiß 0,4 / Salz 0,1	Ein Hähnchenbrustfilet natur in	kJ 524 / kcal 124 / Fett 2,9 / davon gesättigte Fettsäuren / 0,6 / Kohlenhydrate 1,5 / davon Zucker 0,7 / Ballaststoffe 0,0 / Eiweiß 23,0 / Salz 1,7	Ein Hähnchenschenkel mit	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	Ein Seelachsfilet natur 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	Vegetarische Alpermagronen dazu	kJ 673 / kcal 161 / Fett 9,1 / davon gesättigte Fettsäuren / 6,1 / Kohlenhydrate 11,3 / davon Zucker 2,2 / Ballaststoffe 1,0 / Eiweiß 8,0 / Salz 0,6	Buttermilch Dessert Vanilla-Birne	kJ 505 / kcal 120 / Fett 3,9 / davon gesättigte Fettsäuren / 2,7 / Kohlenhydrate 17,1 / davon Zucker 16,5 / Ballaststoffe 0,8 / Eiweiß 3,5 / Salz 0,2
			Rahmsauce dazu	kJ 173 / kcal 41 / Fett 3,3 / davon gesättigte Fettsäuren / 2,2 / Kohlenhydrate 2,5 / davon Zucker 1,0 / Ballaststoffe 0,1 / Eiweiß 0,5 / Salz 1,0	Wedges dazu	kJ 627 / kcal 150 / Fett 6,1 / davon gesättigte Fettsäuren / 0,6 / Kohlenhydrate 20,0 / davon Zucker 1,0 / Ballaststoffe 2,3 / Eiweiß 2,5 / Salz 0,8	Kräutersauce dazu	kJ 214 / kcal 51 / Fett 3,8 / davon gesättigte Fettsäuren / 2,5 / Kohlenhydrate 2,9 / davon Zucker 2,0 / Ballaststoffe 0,1 / Eiweiß 1,5 / Salz 0,5	Gurkensalat	kJ 117 / kcal 28 / Fett 2,8 / davon gesättigte Fettsäuren / 0,2 / Kohlenhydrate 0,3 / davon Zucker 0,3 / Ballaststoffe 0,0 / Eiweiß 0,0 / Salz 0,8		
			BIO Knöpfele und	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	Paprikadip und	kJ 383 / kcal 92 / Fett 5,8 / davon gesättigte Fettsäuren / 3,8 / Kohlenhydrate 4,6 / davon Zucker 4,0 / Ballaststoffe 0,4 / Eiweiß 4,8 / Salz 1,1	BIO Salzkartoffeln und	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				
			Gurkensalat	kJ 117 / kcal 28 / Fett 2,8 / davon gesättigte Fettsäuren / 0,2 / Kohlenhydrate 0,3 / davon Zucker 0,3 / Ballaststoffe 0,0 / Eiweiß 0,0 / Salz 0,8	Gurkensalat	kJ 117 / kcal 28 / Fett 2,8 / davon gesättigte Fettsäuren / 0,2 / Kohlenhydrate 0,3 / davon Zucker 0,3 / Ballaststoffe 0,0 / Eiweiß 0,0 / Salz 0,8	Sommergemüse	kJ 239 / kcal 57 / Fett 1,0 / davon gesättigte Fettsäuren / 0,4 / Kohlenhydrate 7,1 / davon Zucker 3,7 / Ballaststoffe 3,6 / Eiweiß 3,0 / Salz 0,8				
Mittwoch, 12.08.2026	Champignonrahmsuppe	kJ 173 / kcal 41 / Fett 3,3 / davon gesättigte Fettsäuren / 2,1 / Kohlenhydrate 1,3 / davon Zucker 0,5 / Ballaststoffe 0,4 / Eiweiß 1,5 / Salz 0,5	Fünf Fischstäbchen paniert mit	kJ 795 / kcal 190 / Fett 8,9 / davon gesättigte Fettsäuren / 0,8 / Kohlenhydrate 14,0 / davon Zucker 0,8 / Ballaststoffe 0,8 / Eiweiß 13,0 / Salz 0,8	BIO Spaghetti mit	kJ 501 / kcal 120 / Fett 0,5 / davon gesättigte Fettsäuren / 0,1 / Kohlenhydrate 24,0 / davon Zucker 1,0 / Ballaststoffe 1,0 / Eiweiß 4,3 / Salz 0,2	Drei Königsberger Klopse (Schwein) in	kJ 1008 / kcal 241 / Fett 9,0 / davon gesättigte Fettsäuren / 7,2 / Kohlenhydrate 6,5 / davon Zucker 0,5 / Ballaststoffe 0,0 / Eiweiß 11,0 / Salz 1,5	Ravioli mit Käsefüllung	kJ 747 / kcal 179 / Fett 3,0 / davon gesättigte Fettsäuren / 1,5 / Kohlenhydrate 29,0 / davon Zucker 1,8 / Ballaststoffe 1,5 / Eiweiß 8,2 / Salz 1,0	Fruchtjoghurt Erdbeere	kJ 416 / kcal 99 / Fett 3,1 / davon gesättigte Fettsäuren / 2,0 / Kohlenhydrate 13,2 / davon Zucker 12,1 / Ballaststoffe 0,0 / Eiweiß 3,9 / Salz 0,1
			Kräutersauce dazu	kJ 322 / kcal 77 / Fett 5,1 / davon gesättigte Fettsäuren / 3,0 / Kohlenhydrate 5,2 / davon Zucker 3,3 / Ballaststoffe 0,2 / Eiweiß 2,3 / Salz 1,2	Bolognesesauce (Rind) dazu	kJ 425 / kcal 102 / Fett 5,0 / davon gesättigte Fettsäuren / 2,2 / Kohlenhydrate 3,0 / davon Zucker 2,7 / Ballaststoffe 0,7 / Eiweiß 10,0 / Salz 0,4	Kapernsauce dazu	kJ 217 / kcal 52 / Fett 4,1 / davon gesättigte Fettsäuren / 2,7 / Kohlenhydrate 2,7 / davon Zucker 1,5 / Ballaststoffe 0,1 / Eiweiß 1,1 / Salz 0,5	Tomaten-Paprikaragoulas	kJ 132 / kcal 32 / Fett 0,6 / davon gesättigte Fettsäuren / 0,1 / Kohlenhydrate 4,7 / davon Zucker 4,3 / Ballaststoffe 1,6 / Eiweiß 1,0 / Salz 0,5		
			Kartoffelpüree und	kJ 58 / kcal 14 / Fett 0,4 / davon gesättigte Fettsäuren / 0,2 / Kohlenhydrate 1,9 / davon Zucker 0,3 / Ballaststoffe 0,3 / Eiweiß 0,4 / Salz 0,3	Reibekäse und	kJ 1524 / kcal 367 / Fett 27,9 / davon gesättigte Fettsäuren / 18,9 / Kohlenhydrate 1,6 / davon Zucker 0,1 / Ballaststoffe 0,0 / Eiweiß 27,3 / Salz 1,2	BIO Kartoffeln und	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	Karottensalat	kJ 487 / kcal 116 / Fett 12,2 / davon gesättigte Fettsäuren / 4,4 / Kohlenhydrate 0,8 / davon Zucker 0,8 / Ballaststoffe 0,0 / Eiweiß 0,5 / Salz 1,0		
			Erbsegemüse (BIO Erbsen)	kJ 404 / kcal 96 / Fett 1,7 / davon gesättigte Fettsäuren / 0,4 / Kohlenhydrate 11,3 / davon Zucker 2,2 / Ballaststoffe 5,1 / Eiweiß 6,9 / Salz 0,2	Karottensalat	kJ 487 / kcal 116 / Fett 12,2 / davon gesättigte Fettsäuren / 4,4 / Kohlenhydrate 0,8 / davon Zucker 0,8 / Ballaststoffe 0,0 / Eiweiß 0,5 / Salz 1,0	Brokkoligemüse	kJ 190 / kcal 45 / Fett 1,5 / davon gesättigte Fettsäuren / 0,3 / Kohlenhydrate 2,0 / davon Zucker 1,5 / Ballaststoffe 3,0 / Eiweiß 4,4 / Salz 0,2				
Donnerstag, 13.08.2026	Tomatencremesuppe	kJ 186 / kcal 44 / Fett 2,6 / davon gesättigte Fettsäuren / 1,4 / Kohlenhydrate 4,2 / davon Zucker 3,8 / Ballaststoffe 0,5 / Eiweiß 0,8 / Salz 0,6	Ein Spinat-Dinkel-Knusperknäuel paniert dazu	kJ 975 / kcal 234 / Fett 13,0 / davon gesättigte Fettsäuren / 7,9 / Kohlenhydrate 22,0 / davon Zucker 1,6 / Ballaststoffe 1,9 / Eiweiß 5,7 / Salz 0,9	Drei Cevapcici (Rind) in	kJ 1076 / kcal 259 / Fett 20,0 / davon gesättigte Fettsäuren / 7,9 / Kohlenhydrate 1,4 / davon Zucker 0,5 / Ballaststoffe 0,0 / Eiweiß 17,0 / Salz 1,8	Ein Schweinesteak natur mit	kJ 528 / kcal 125 / Fett 2,7 / davon gesättigte Fettsäuren / 1,0 / Kohlenhydrate 0,9 / davon Zucker 0,5 / Ballaststoffe 0,5 / Eiweiß 24,0 / Salz 1,3	Zwei mediterrane Spinatstangen dazu	kJ 1201 / kcal 287 / Fett 16,0 / davon gesättigte Fettsäuren / 7,2 / Kohlenhydrate 28,0 / davon Zucker 2,3 / Ballaststoffe 0,0 / Eiweiß 6,2 / Salz 1,0	BIO Milchpudding Schoko	kJ 363 / kcal 86 / Fett 1,7 / davon gesättigte Fettsäuren / 1,1 / Kohlenhydrate 14,0 / davon Zucker 10,0 / Ballaststoffe 0,0 / Eiweiß 3,4 / Salz 0,1
			Blumenkohl in Hollandaise und	kJ 803 / kcal 192 / Fett 18,5 / davon gesättigte Fettsäuren / 6,1 / Kohlenhydrate 2,8 / davon Zucker 2,3 / Ballaststoffe 1,8 / Eiweiß 2,9 / Salz 0,5	Bratensauce dazu	kJ 37 / kcal 9 / Fett 0,1 / davon gesättigte Fettsäuren / 0,0 / Kohlenhydrate 1,9 / davon Zucker 0,2 / Ballaststoffe 0,0 / Eiweiß 0,2 / Salz 0,7	Basilikum-Pestosauce dazu	kJ 286 / kcal 68 / Fett 5,8 / davon gesättigte Fettsäuren / 3,8 / Kohlenhydrate 2,9 / davon Zucker 1,5 / Ballaststoffe 0,1 / Eiweiß 1,1 / Salz 0,6	Schmand-Dip und	kJ 1013 / kcal 242 / Fett 24,0 / davon gesättigte Fettsäuren / 16,6 / Kohlenhydrate 3,2 / davon Zucker 2,8 / Ballaststoffe 0,0 / Eiweiß 2,9 / Salz 0,1		
			BIO Würfelpotatofeln	kJ 318 / kcal 76 / Fett 0,0 / davon gesättigte Fettsäuren / 0,0 / Kohlenhydrate 16,0 / davon Zucker 0,0 / Ballaststoffe 2,1 / Eiweiß 1,9 / Salz 1,1	Risoni (Nudelreis) und	kJ 626 / kcal 150 / Fett 1,4 / davon gesättigte Fettsäuren / 0,9 / Kohlenhydrate 28,4 / davon Zucker 1,6 / Ballaststoffe 1,2 / Eiweiß 5,2 / Salz 0,1	Bandnudeln und	kJ 519 / kcal 124 / Fett 1,2 / davon gesättigte Fettsäuren / 0,4 / Kohlenhydrate 22,7 / davon Zucker 1,0 / Ballaststoffe 1,0 / Eiweiß 5,0 / Salz 0,2	Gemüsebolognese	kJ 155 / kcal 37 / Fett 0,8 / davon gesättigte Fettsäuren / 0,1 / Kohlenhydrate 5,3 / davon Zucker 4,7 / Ballaststoffe 1,4 / Eiweiß 1,2 / Salz 0,7		
					Balkangemüse	kJ 208 / kcal 50 / Fett 0,7 / davon gesättigte Fettsäuren / 0,2 / Kohlenhydrate 7,2 / davon Zucker 4,6 / Ballaststoffe 3,3 / Eiweiß 2,0 / Salz 0,3	Blattsalat mit	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				
							Kräuterdressing	kJ 655 / kcal 156 / Fett 16,0 / davon gesättigte Fettsäuren / 1,2 / Kohlenhydrate 1,7 / davon Zucker 0,5 / Ballaststoffe 0,4 / Eiweiß 0,3 / Salz 1,3				

Menüplan für KW 33 von 10.08.2026 bis 16.08.2026

	Vorsuppe		Menü 1		Menü 2		Menü 3		Menü 4		Dessert	
Freitag, 14.08.2026	Gemüsebrühe mit Brunoise	kJ 17 / kcal 4 / Fett 0,1 / davon gesättigte Fettsäuren / 0,0 / Kohlenhydrate 0,6 / davon Zucker 0,5 / Ballaststoffe 0,3 / Eiweiß 0,2 / Salz 0,2	Acht Vegane Sojabällchen mit	kJ 728 / kcal 173 / Fett 4,7 / davon gesättigte Fettsäuren / 0,9 / Kohlenhydrate 14,0 / davon Zucker 1,1 / Ballaststoffe 4,9 / Eiweiß 16,3 / Salz 1,5	Ein Hähnchenbrustfilet paniert mit	kJ 964 / kcal 230 / Fett 10,8 / davon gesättigte Fettsäuren / 1,0 / Kohlenhydrate 20,0 / davon Zucker 0,1 / Ballaststoffe 0,1 / Eiweiß 13,0 / Salz 1,3	Eine Scheibe Fleischkäse (Schwein) in	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	Knöpfle-Auflauf mit buntem Gemüse	kJ 659 / kcal 157 / Fett 8,1 / davon gesättigte Fettsäuren / 3,8 / Kohlenhydrate 13,7 / davon Zucker 2,1 / Ballaststoffe 1,4 / Eiweiß 6,8 / Salz 0,8	Früchtequark Kirsche	kJ 524 / kcal 125 / Fett 4,2 / davon gesättigte Fettsäuren / 2,9 / Kohlenhydrate 15,4 / davon Zucker 13,9 / Ballaststoffe 0,0 / Eiweiß 5,7 / Salz 0,1
			Paprika-Dip dazu	kJ 402 / kcal 96 / Fett 6,3 / davon gesättigte Fettsäuren / 4,1 / Kohlenhydrate 6,2 / davon Zucker 5,5 / Ballaststoffe 0,4 / Eiweiß 3,3 / Salz 1,1	Paprikasauce dazu	kJ 51 / kcal 12 / Fett 0,2 / davon gesättigte Fettsäuren / 0,1 / Kohlenhydrate 2,2 / davon Zucker 1,0 / Ballaststoffe 0,5 / Eiweiß 0,3 / Salz 0,4	Bratensauce dazu	kJ 34 / kcal 8 / Fett 0,1 / davon gesättigte Fettsäuren / 0,1 / Kohlenhydrate 1,6 / davon Zucker 0,2 / Ballaststoffe 0,0 / Eiweiß 0,1 / Salz 0,5				
			BIO Basmati-Reis und	kJ 499 / kcal 119 / Fett 0,4 / davon gesättigte Fettsäuren / 0,1 / Kohlenhydrate 26,0 / davon Zucker 0,2 / Ballaststoffe 0,3 / Eiweiß 2,9 / Salz 0,3	Farfalle und	kJ 560 / kcal 134 / Fett 0,5 / davon gesättigte Fettsäuren / 0,1 / Kohlenhydrate 27,1 / davon Zucker 0,2 / Ballaststoffe 2,0 / Eiweiß 4,8 / Salz 0,2	Kartoffelsalat	kJ 335 / kcal 80 / Fett 3,0 / davon gesättigte Fettsäuren / 0,3 / Kohlenhydrate 12,0 / davon Zucker 2,4 / Ballaststoffe 1,0 / Eiweiß 1,6 / Salz 0,5				
			Mais-Paprikasalat	kJ 387 / kcal 92 / Fett 4,4 / davon gesättigte Fettsäuren / 0,8 / Kohlenhydrate 9,3 / davon Zucker 4,8 / Ballaststoffe 3,0 / Eiweiß 2,2 / Salz 0,9	Blumenkohlgemüse	kJ 187 / kcal 45 / Fett 1,3 / davon gesättigte Fettsäuren / 0,3 / Kohlenhydrate 3,3 / davon Zucker 2,5 / Ballaststoffe 2,5 / Eiweiß 3,6 / Salz 0,2						
Samstag, 15.08.2026	Buchstaben	kJ 1573 / kcal 372 / Fett 3,7 / davon gesättigte Fettsäuren / 1,2 / Kohlenhydrate 68,0 / davon Zucker 3,0 / Ballaststoffe 3,1 / Eiweiß 15,0 / Salz 0,1			Kartoffelauflauf mit Rinderhack und Zucchini dazu	kJ 460 / kcal 110 / Fett 5,4 / davon gesättigte Fettsäuren / 3,3 / Kohlenhydrate 8,0 / davon Zucker 1,4 / Ballaststoffe 0,7 / Eiweiß 6,7 / Salz 0,7	Gemüseintopf	kJ 87 / kcal 21 / Fett 0,2 / davon gesättigte Fettsäuren / 0,0 / Kohlenhydrate 3,4 / davon Zucker 1,8 / Ballaststoffe 1,3 / Eiweiß 0,6 / Salz 0,3			Fruchtojoghurt Pfirsich-Maracuja	kJ 416 / kcal 99 / Fett 3,1 / davon gesättigte Fettsäuren / 2,0 / Kohlenhydrate 13,2 / davon Zucker 12,1 / Ballaststoffe 0,0 / Eiweiß 3,9 / Salz 0,1
	Suppe	kJ 2 / kcal 0 / Fett 0,0 / davon gesättigte Fettsäuren / 0,0 / Kohlenhydrate 0,1 / davon Zucker 0,0 / Ballaststoffe 0,0 / Eiweiß 0,0 / Salz 0,1			Karottensalat	kJ 487 / kcal 116 / Fett 12,2 / davon gesättigte Fettsäuren / 4,4 / Kohlenhydrate 0,8 / davon Zucker 0,8 / Ballaststoffe 0,0 / Eiweiß 0,5 / Salz 1,0						
Sonntag, 16.08.2026	Blumenkohlcremesuppe	kJ 152 / kcal 36 / Fett 2,6 / davon gesättigte Fettsäuren / 1,6 / Kohlenhydrate 1,6 / davon Zucker 1,0 / Ballaststoffe 0,7 / Eiweiß 1,2 / Salz 0,4			Eine Scheibe Putenbrustbraten "Gärtnerin" in	kJ 477 / kcal 114 / Fett 2,5 / davon gesättigte Fettsäuren / 1,3 / Kohlenhydrate 5,4 / davon Zucker 0,9 / Ballaststoffe 0,0 / Eiweiß 17,5 / Salz 1,4	Ein Sellerie-Knusperschnitz paniert mit	kJ 348 / kcal 83 / Fett 0,5 / davon gesättigte Fettsäuren / 0,1 / Kohlenhydrate 14,0 / davon Zucker 2,3 / Ballaststoffe 0,5 / Eiweiß 2,9 / Salz 1,4			Pudding Latte-Macchiato	kJ 568 / kcal 135 / Fett 5,9 / davon gesättigte Fettsäuren / 3,9 / Kohlenhydrate 17,8 / davon Zucker 14,1 / Ballaststoffe 0,0 / Eiweiß 2,7 / Salz 0,2
					Zitronensauce dazu	kJ 231 / kcal 55 / Fett 4,2 / davon gesättigte Fettsäuren / 2,8 / Kohlenhydrate 3,4 / davon Zucker 1,3 / Ballaststoffe 0,0 / Eiweiß 0,8 / Salz 0,9	Kräutersauce dazu	kJ 214 / kcal 51 / Fett 3,8 / davon gesättigte Fettsäuren / 2,5 / Kohlenhydrate 2,9 / davon Zucker 2,0 / Ballaststoffe 0,1 / Eiweiß 1,5 / Salz 0,5				
					Petersilienkartoffeln und	kJ 362 / kcal 86 / Fett 1,1 / davon gesättigte Fettsäuren / 0,1 / Kohlenhydrate 16,0 / davon Zucker 0,0 / Ballaststoffe 2,2 / Eiweiß 2,0 / Salz 0,3	BIO Basmati-Reis und	kJ 499 / kcal 119 / Fett 0,4 / davon gesättigte Fettsäuren / 0,1 / Kohlenhydrate 26,0 / davon Zucker 0,2 / Ballaststoffe 0,3 / Eiweiß 2,9 / Salz 0,3				
					Kaisergemüse	kJ 187 / kcal 45 / Fett 1,1 / davon gesättigte Fettsäuren / 0,3 / Kohlenhydrate 4,5 / davon Zucker 3,8 / Ballaststoffe 2,8 / Eiweiß 2,8 / Salz 0,3	Karottensalat	kJ 345 / kcal 82 / Fett 1,3 / davon gesättigte Fettsäuren / 0,1 / Kohlenhydrate 15,7 / davon Zucker 9,6 / Ballaststoffe 2,1 / Eiweiß 0,6 / Salz 0,7				

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

Menüplan für KW 34 von 17.08.2026 bis 23.08.2026

	Vorsuppe	Menü 1	Menü 2	Menü 3	Menü 4	Dessert
Montag, 17.08.2026	Karottencremesuppe	BIO Allgäuer Käsespätzle dazu Bohngengemüse  	Rigatoni al forno dazu Krautsalat 	Ein Fleischküchle (Schwein) in Bratensauce dazu Kartoffelpüree und Kaisergemüse 	Drei Eierpfannkuchen mit Kirschfüllung dazu Dessertsauce mit Vanillegeschmack 	Quark Dessert Vanilla
Dienstag, 18.08.2026	Tomatencremesuppe	Ein Seelachs Filet natur in Kräutersauce dazu BIO Salzkartoffeln und Erbsengemüse  	Hühnerfrikassee dazu BIO Basmati-Reis und Mischgemüse 	Tortellini mit Ricotta-Spinatfüllung dazu Schinken-Sahnesauce (Schwein) und Karottensalat 	Bunter Kartoffelauflauf mit BIO Kartoffeln  	BIO Milchpudding Schoko
Mittwoch, 19.08.2026	Grünkernsuppe	BIO Vollkorn-Spaghetti mit BIO Brokkoli-Sahnesauce dazu Reibekäse  	BIO Fusilli mit vier Mini-Rinderfrikadellen in Tomatensauce dazu Karottengemüse 	Straßburger Wurstsalat (Schwein) dazu Bratkartoffeln 	Zwei Kartoffeltaschen (Kräuter- Frischkäse) dazu Blumenkohl in Hollandaise und Blattsalat mit Frenchdressing 	Apfelschnee
Donnerstag, 20.08.2026	Zwiebelsuppe	Putengeschnetzeltes in Champignonrahmsauce dazu BIO Fusilli und Blattsalat mit Joghurdressing  	Ein Hähnchenbrustfilet natur in Rahmsauce dazu BIO Salzkartoffeln und Zucchini-gemüse 	Zwei gerollte Maultaschen (Schwein) in Zwiebelsauce dazu Kartoffelsalat 	Eine Gemüsefrikadelle mit Béchamelsauce dazu BIO Basmati-Reis und Blattsalat mit Joghurdressing  	Milchpudding Butterkeks
Freitag, 21.08.2026	Bärlauchcremesuppe	BIO Penne mit Käsesauce dazu Gurkensalat  	Sechs Kibbelinge in Backteig mit Tomatensauce dazu BIO Basmati-Reis und Brokkoligemüse 	Geflügelgulasch in Paprikasauce dazu Bandnudeln und Gurkensalat 	Vegetarische Bolognese mit buntem Gemüse mit BIO Würfelkartoffeln dazu Gurkensalat 	Fruchtjoghurt Kirsch-Banane
Samstag, 22.08.2026	Gemüsecremesuppe		Mediterraner Sommereintopf 	Ein Germknödel mit Heidelbeerfüllung dazu Dessertsauce mit Vanillegeschmack 		Pudding Karamell
Sonntag, 23.08.2026	Currysuppe		Eine Rinder Roulade "Hausfrauen Art" in feiner Sauce dazu Eierspätzle und Frühlingsgemüse 	Vegane Gyrosplanne dazu Schmand-Dip und BIO Basmati-Reis 		Pudding Latte-Macchiato

Allergene und Zusatzstoffe entnehmen
Sie bitte beigefügtem Zusatzblatt.

Menüplan für KW 34 von 17.08.2026 bis 23.08.2026

	Vorsuppe	Menü 1	Menü 2	Menü 3	Menü 4	Dessert
Montag, 17.08.2026	Karottencremesuppe A,A1,G,I,4	BIO Allgäuer Käsespätzle dazu A,A1,C,G,I Bohngengemüse G,I	Rigatoni al forno dazu A,A1,G,I,12 Krautsalat 3	Ein Fleischküchle (Schwein) in A,A1,C,3 Bratensauce dazu A,A1,A3,I,1 Kartoffelpüree und G,1 Kaisergemüse G,I,1	Drei Eierpfannkuchen mit A1,C,G Kirschfüllung dazu G Dessertsauce mit Vanillegeschmack	Quark Dessert Vanilla G
Dienstag, 18.08.2026	Tomatencremesuppe G,I,2,3	Ein Seelachs Filet natur in A,A1,A3,G,I Kräutersauce dazu A,A1,A3,G,I BIO Salzkartoffeln und G,I Erbsengemüse	Hühnerfrikassee dazu A,A1,A3,G,I BIO Basmati-Reis und G,I,1,2 Mischgemüse	Tortellini mit A,A1,C,G Ricotta-Spinatfüllung dazu A,A1,A3,G,I,2,3,8 Schinken-Sahnesauce (Schwein) und G,I,1,4 Karottensalat	Bunter Kartoffellauflauf mit BIO Kartoffeln A,A1,A3,G,I,1,12	BIO Milchpudding Schoko G
Mittwoch, 19.08.2026	Grünkernsuppe A,A1,G,I,4	BIO Vollkorn-Spaghetti mit A,A1 BIO Brokkoli-Sahnesauce dazu G,I Reibekäse G,12	BIO Fusilli mit A,A1 vier Mini-Rinderfrikadellen in A,A1,C,I Tomatensauce dazu G,I,1,2 Karottengemüse	Straßburger Wurstsalat (Schwein) dazu G,J,1,2,3,4,8,9,12 Bratkartoffeln G,1	Zwei Kartoffeltaschen (Kräuter-Frischkäse) dazu G Blumenkohl in Hollandaise und C,G,I Blattsalat mit Frenchdressing A,A1,C,I,J,1,4	Apfelschnee G,3
Donnerstag, 20.08.2026	Zwiebelsuppe I	Putengeschnetzeltes in Champignonrahmsauce dazu A,A1,A3,G,I,1 BIO Fusilli und A,A1 Blattsalat mit A,A1,C,G,J,L,5 Joghurt dressing	Ein Hähnchenbrustfilet natur in A,A1,A3,G,I,1 Rahmsauce dazu A,A1,A3,G,I,1 BIO Salzkartoffeln und G,I Zucchini gemüse	Zwei gerollte Maultaschen (Schwein) in A,A1,C,I Zwiebelsauce dazu A,A1,A3,I,J Kartoffelsalat J,1,2	Eine Gemüsefrikadelle mit A,A1,C Béchamelsauce dazu A,A1,A3,G,I,1 BIO Basmati-Reis und Blattsalat mit A,A1,C,G,J,L,5 Joghurt dressing	Milchpudding Butterkeks A,A1,G
Freitag, 21.08.2026	Bärlauchcremesuppe A,A1,A3,G,I	BIO Penne mit A,A1 Käsesauce dazu G,I Gurkensalat 1,4	Sechs Kibbelinge in Backteig mit A,A1,C,D,G,J Tomatensauce dazu BIO Basmati-Reis und G,I,1,2 Brokkoligemüse	Geflügelgulasch in Paprikasauce dazu A,A1,G,I Bandnudeln und A,A1,C Gurkensalat 1,4	Vegetarische Bolognese mit buntem Gemüse mit G,I,12 BIO Würfelkartoffeln dazu 1,4	Fruchtjoghurt G,3 Kirsch-Banane
Samstag, 22.08.2026	Gemüsecremesuppe A,A1,G,I,4		Mediterraner Sommereintopf A,A1,I,4	Ein Germknödel mit Heidelbeerfüllung dazu G Dessertsauce mit Vanillegeschmack		Pudding Karamell G
Sonntag, 23.08.2026	Currysuppe A,A1,A3,G,I		Eine Rinder Roulade "Hausfrauen Art" in feiner Sauce dazu A,A1,J,2,3,8 A,A1,A3,F,I Eierspätzle und A,A1,C Frühlingsgemüse G,I	Vegane Gyrospfanne dazu A,A1,3 Schmand-Dip und G BIO Basmati-Reis		Pudding Latte-Macchiato G

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 34 von 17.08.2026 bis 23.08.2026

	Vorsuppe	Menü 1	Menü 2	Menü 3	Menü 4	Dessert
Montag, 17.08.2026	Karottencremesuppe kJ 105 / kcal 25 / Fett 1,4 / davon gesättigte Fettsäuren / 0,9 / Kohlenhydrate 2,4 / davon Zucker 2,0 / Ballaststoffe 0,7 / Eiweiß 0,4 / Salz 0,3	BIO Allgäuer Käsespätzle dazu kJ 305 / kcal 73 / Fett 5,3 / davon gesättigte Fettsäuren / 3,5 / Kohlenhydrate 1,6 / davon Zucker 0,7 / Ballaststoffe 0,0 / Eiweiß 4,6 / Salz 0,4	Rigatoni al forno dazu kJ 595 / kcal 142 / Fett 5,7 / davon gesättigte Fettsäuren / 3,2 / Kohlenhydrate 11,9 / davon Zucker 1,4 / Ballaststoffe 1,1 / Eiweiß 9,8 / Salz 1,0	Ein Fleischküchle (Schwein) in kJ 843 / kcal 201 / Fett 11,0 / davon gesättigte Fettsäuren / 4,5 / Kohlenhydrate 10,0 / davon Zucker 0,9 / Ballaststoffe 0,8 / Eiweiß 14,0 / Salz 1,4	Drei Eierpfannkuchen mit Kirschfüllung dazu kJ 722 / kcal 171 / Fett 3,3 / davon gesättigte Fettsäuren / 1,1 / Kohlenhydrate 28,7 / davon Zucker 12,2 / Ballaststoffe 0,0 / Eiweiß 5,5 / Salz 0,4	Quark Dessert Vanilla kJ 497 / kcal 118 / Fett 4,2 / davon gesättigte Fettsäuren / 2,9 / Kohlenhydrate 13,8 / davon Zucker 12,5 / Ballaststoffe 0,0 / Eiweiß 5,7 / Salz 0,1
		Bohnenngemüse kJ 142 / kcal 34 / Fett 0,1 / davon gesättigte Fettsäuren / 0,1 / Kohlenhydrate 3,8 / davon Zucker 1,0 / Ballaststoffe 4,4 / Eiweiß 2,0 / Salz 0,2	Krautsalat kJ 216 / kcal 52 / Fett 1,8 / davon gesättigte Fettsäuren / 0,1 / Kohlenhydrate 6,6 / davon Zucker 6,3 / Ballaststoffe 2,3 / Eiweiß 1,1 / Salz 1,5	Bratensauce dazu kJ 34 / kcal 8 / Fett 0,1 / davon gesättigte Fettsäuren / 0,1 / Kohlenhydrate 1,6 / davon Zucker 0,2 / Ballaststoffe 0,0 / Eiweiß 0,1 / Salz 0,5	Dessertsauce mit Vanillegeschmack kJ 519 / kcal 124 / Fett 5,9 / davon gesättigte Fettsäuren / 4,0 / Kohlenhydrate 15,0 / davon Zucker 11,0 / Ballaststoffe 0,0 / Eiweiß 3,1 / Salz 0,2	
				Kartoffelpüree und kJ 58 / kcal 14 / Fett 0,4 / davon gesättigte Fettsäuren / 0,2 / Kohlenhydrate 1,9 / davon Zucker 0,3 / Ballaststoffe 0,3 / Eiweiß 0,4 / Salz 0,3		
Dienstag, 18.08.2026	Tomatencremesuppe kJ 186 / kcal 44 / Fett 2,6 / davon gesättigte Fettsäuren / 1,4 / Kohlenhydrate 4,2 / davon Zucker 3,8 / Ballaststoffe 0,5 / Eiweiß 0,8 / Salz 0,6	Ein Seelachs Filet natur 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	Hühnerfrikassee dazu kJ 388 / kcal 93 / Fett 5,7 / davon gesättigte Fettsäuren / 2,8 / Kohlenhydrate 2,6 / davon Zucker 1,3 / Ballaststoffe 0,2 / Eiweiß 7,8 / Salz 0,9	Tortellini mit Ricotta-Spinatfüllung dazu kJ 725 / kcal 172 / Fett 2,1 / davon gesättigte Fettsäuren / 0,7 / Kohlenhydrate 30,0 / davon Zucker 1,7 / Ballaststoffe 1,9 / Eiweiß 7,2 / Salz 0,8	Bunter Kartoffelauflauf mit BIO Kartoffeln kJ 439 / kcal 105 / Fett 5,8 / davon gesättigte Fettsäuren / 3,8 / Kohlenhydrate 6,7 / davon Zucker 1,6 / Ballaststoffe 1,1 / Eiweiß 5,8 / Salz 0,4	BIO Milchpudding Schoko kJ 363 / kcal 86 / Fett 1,7 / davon gesättigte Fettsäuren / 1,1 / Kohlenhydrate 14,0 / davon Zucker 10,0 / Ballaststoffe 0,0 / Eiweiß 3,4 / Salz 0,1
		Kräutersauce dazu kJ 176 / kcal 42 / Fett 2,7 / davon gesättigte Fettsäuren / 1,8 / Kohlenhydrate 3,1 / davon Zucker 1,9 / Ballaststoffe 0,1 / Eiweiß 1,4 / Salz 0,4	BIO Basmati-Reis und kJ 499 / kcal 119 / Fett 0,4 / davon gesättigte Fettsäuren / 0,1 / Kohlenhydrate 26,0 / davon Zucker 0,2 / Ballaststoffe 0,3 / Eiweiß 2,9 / Salz 0,3	Schinken-Sahnesauce (Schwein) und kJ 433 / kcal 103 / Fett 7,1 / davon gesättigte Fettsäuren / 4,6 / Kohlenhydrate 4,0 / davon Zucker 2,6 / Ballaststoffe 0,1 / Eiweiß 5,9 / Salz 0,8		
		BIO Salzkartoffeln und 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	Mischgemüse kJ 133 / kcal 32 / Fett 0,3 / davon gesättigte Fettsäuren / 0,1 / Kohlenhydrate 5,1 / davon Zucker 3,3 / Ballaststoffe 2,3 / Eiweiß 1,0 / Salz 0,3	Karottensalat kJ 487 / kcal 116 / Fett 12,2 / davon gesättigte Fettsäuren / 4,4 / Kohlenhydrate 0,8 / davon Zucker 0,8 / Ballaststoffe 0,0 / Eiweiß 0,5 / Salz 1,0		
Mittwoch, 19.08.2026	Grünkernsuppe kJ 187 / kcal 45 / Fett 2,3 / davon gesättigte Fettsäuren / 1,5 / Kohlenhydrate 4,4 / davon Zucker 0,6 / Ballaststoffe 0,7 / Eiweiß 1,1 / Salz 0,3	BIO Vollkorn-Spaghetti mit kJ 478 / kcal 114 / Fett 0,6 / davon gesättigte Fettsäuren / 0,2 / Kohlenhydrate 21,7 / davon Zucker 1,4 / Ballaststoffe 2,3 / Eiweiß 4,3 / Salz 1,9	BIO Fusilli mit kJ 586 / kcal 140 / Fett 0,5 / davon gesättigte Fettsäuren / 0,1 / Kohlenhydrate 28,4 / davon Zucker 1,3 / Ballaststoffe 1,4 / Eiweiß 4,8 / Salz 0,0	Straßburger Wurstsalat (Schwein) dazu kJ 837 / kcal 200 / Fett 17,3 / davon gesättigte Fettsäuren / 6,7 / Kohlenhydrate 0,9 / davon Zucker 0,8 / Ballaststoffe 0,5 / Eiweiß 9,6 / Salz 1,6	Zwei Kartoffeltaschen (Kräuter-Frischkäse) dazu kJ 759 / kcal 182 / Fett 10,0 / davon gesättigte Fettsäuren / 3,5 / Kohlenhydrate 19,0 / davon Zucker 0,6 / Ballaststoffe 1,9 / Eiweiß 3,0 / Salz 1,5	Apfelschnee kJ 328 / kcal 78 / Fett 2,2 / davon gesättigte Fettsäuren / 1,5 / Kohlenhydrate 12,9 / davon Zucker 11,7 / Ballaststoffe 0,9 / Eiweiß 1,0 / Salz 0,0
		BIO Brokkoli-Sahnesauce dazu kJ 271 / kcal 65 / Fett 4,1 / davon gesättigte Fettsäuren / 2,5 / Kohlenhydrate 2,9 / davon Zucker 1,9 / Ballaststoffe 1,0 / Eiweiß 3,6 / Salz 0,5	vier Mini-Rinderfrikadellen in kJ 977 / kcal 235 / Fett 16,0 / davon gesättigte Fettsäuren / 6,3 / Kohlenhydrate 7,8 / davon Zucker 1,2 / Ballaststoffe 0,5 / Eiweiß 15,0 / Salz 1,6	Bratkartoffeln kJ 533 / kcal 127 / Fett 3,4 / davon gesättigte Fettsäuren / 0,5 / Kohlenhydrate 21,1 / davon Zucker 0,2 / Ballaststoffe 1,2 / Eiweiß 2,7 / Salz 0,6	Blumenkohl in Hollandaise und kJ 803 / kcal 192 / Fett 18,5 / davon gesättigte Fettsäuren / 6,1 / Kohlenhydrate 2,8 / davon Zucker 2,3 / Ballaststoffe 1,8 / Eiweiß 2,9 / Salz 0,5	
		Reibekäse kJ 1305 / kcal 314 / Fett 23,0 / davon gesättigte Fettsäuren / 15,0 / Kohlenhydrate 1,7 / davon Zucker 0,0 / Ballaststoffe 0,0 / Eiweiß 25,0 / Salz 1,7	Tomatensauce dazu kJ 161 / kcal 38 / Fett 1,0 / davon gesättigte Fettsäuren / 0,1 / Kohlenhydrate 5,5 / davon Zucker 5,3 / Ballaststoffe 0,9 / Eiweiß 1,1 / Salz 1,1		Blattsalat mit 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, 20.08.2026	Zwiebelsuppe kJ 49 / kcal 12 / Fett 0,1 / davon gesättigte Fettsäuren / 0,0 / Kohlenhydrate 2,0 / davon Zucker 1,6 / Ballaststoffe 1,1 / Eiweiß 0,5 / Salz 0,2	Putengeschnetzeltes in Champignonrahmsauce kJ 96 / kcal 23 / Fett 1,5 / davon gesättigte Fettsäuren / 0,9 / Kohlenhydrate 1,8 / davon Zucker 0,5 / Ballaststoffe 0,2 / Eiweiß 0,3 / Salz 0,5	Ein Hähnchenbrustfilet natur in kJ 524 / kcal 124 / Fett 2,9 / davon gesättigte Fettsäuren / 0,6 / Kohlenhydrate 1,5 / davon Zucker 0,7 / Ballaststoffe 0,0 / Eiweiß 23,0 / Salz 1,7	Zwei gerollte Maultaschen (Schwein) in kJ 779 / kcal 186 / Fett 7,0 / davon gesättigte Fettsäuren / 2,7 / Kohlenhydrate 21,0 / davon Zucker 1,3 / Ballaststoffe 1,9 / Eiweiß 8,7 / Salz 1,6	Eine Gemüsefrikadelle mit kJ 495 / kcal 118 / Fett 3,7 / davon gesättigte Fettsäuren / 0,4 / Kohlenhydrate 15,0 / davon Zucker 5,6 / Ballaststoffe 4,2 / Eiweiß 4,3 / Salz 1,1	Milchpudding Butterkeks kJ 333 / kcal 79 / Fett 1,5 / davon gesättigte Fettsäuren / 1,0 / Kohlenhydrate 13,0 / davon Zucker 10,0 / Ballaststoffe 0,0 / Eiweiß 3,1 / Salz 0,2
		BIO Fusilli und kJ 586 / kcal 140 / Fett 0,5 / davon gesättigte Fettsäuren / 0,1 / Kohlenhydrate 28,4 / davon Zucker 1,3 / Ballaststoffe 1,4 / Eiweiß 4,8 / Salz 0,0	Rahmsauce dazu kJ 187 / kcal 45 / Fett 3,3 / davon gesättigte Fettsäuren / 2,2 / Kohlenhydrate 3,3 / davon Zucker 1,0 / Ballaststoffe 0,1 / Eiweiß 0,5 / Salz 1,0	Zwiebelsauce dazu kJ 60 / kcal 14 / Fett 0,2 / davon gesättigte Fettsäuren / 0,1 / Kohlenhydrate 2,5 / davon Zucker 1,3 / Ballaststoffe 0,8 / Eiweiß 0,5 / Salz 0,5	Béchamelsauce dazu kJ 219 / kcal 52 / Fett 3,9 / davon gesättigte Fettsäuren / 2,4 / Kohlenhydrate 2,7 / davon Zucker 2,5 / Ballaststoffe 0,0 / Eiweiß 1,8 / Salz 0,6	
		Blattsalat mit 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 und 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	Kartoffelsalat kJ 335 / kcal 80 / Fett 3,0 / davon gesättigte Fettsäuren / 0,3 / Kohlenhydrate 12,0 / davon Zucker 2,4 / Ballaststoffe 1,0 / Eiweiß 1,6 / Salz 0,5	BIO Basmati-Reis und kJ 499 / kcal 119 / Fett 0,4 / davon gesättigte Fettsäuren / 0,1 / Kohlenhydrate 26,0 / davon Zucker 0,2 / Ballaststoffe 0,3 / Eiweiß 2,9 / Salz 0,3	
		Joghurt dressing kJ 609 / kcal 146 / Fett 11,7 / davon gesättigte Fettsäuren / 1,8 / Kohlenhydrate 7,7 / davon Zucker 6,8 / Ballaststoffe 0,1 / Eiweiß 1,9 / Salz 1,6	Zucchini gemüse kJ 105 / kcal 25 / Fett 0,6 / davon gesättigte Fettsäuren / 0,2 / Kohlenhydrate 2,5 / davon Zucker 1,8 / Ballaststoffe 1,2 / Eiweiß 1,8 / Salz 0,5		Blattsalat mit 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	
					Joghurt dressing kJ 609 / kcal 146 / Fett 11,7 / davon gesättigte Fettsäuren / 1,8 / Kohlenhydrate 7,7 / davon Zucker 6,8 / Ballaststoffe 0,1 / Eiweiß 1,9 / Salz 1,6	

Menüplan für KW 34 von 17.08.2026 bis 23.08.2026

	Vorsuppe	Menü 1	Menü 2	Menü 3	Menü 4	Dessert
Freitag, 21.08.2026	Bärlauchcremesuppe kJ 161 / kcal 38 / Fett 3,2 / davon gesättigte Fettsäuren / 2,2 / Kohlenhydrate 1,7 / davon Zucker 0,5 / Ballaststoffe 0,3 / Eiweiß 0,6 / Salz 0,2	BIO Penne mit kJ 586 / kcal 140 / Fett 0,5 / davon gesättigte Fettsäuren / 0,1 / Kohlenhydrate 28,4 / davon Zucker 1,3 / Ballaststoffe 1,4 / Eiweiß 4,8 / Salz 0,1	Sechs Kibbelinge in Backteig mit kJ 573 / kcal 140 / Fett 4,4 / davon gesättigte Fettsäuren / 0,4 / Kohlenhydrate 10,0 / davon Zucker 0,4 / Ballaststoffe 0,6 / Eiweiß 14,0 / Salz 1,0	Geflügelgulasch in Paprikasauce dazu kJ 217 / kcal 52 / Fett 0,1 / davon gesättigte Fettsäuren / 0,0 / Kohlenhydrate 1,3 / davon Zucker 0,6 / Ballaststoffe 0,3 / Eiweiß 0,2 / Salz 0,2	Vegetarische Bolognese mit buntem Gemüse mit kJ 155 / kcal 37 / Fett 0,8 / davon gesättigte Fettsäuren / 0,1 / Kohlenhydrate 5,3 / davon Zucker 4,7 / Ballaststoffe 1,4 / Eiweiß 1,2 / Salz 0,7	Fruchtjoghurt Kirsch-Banane kJ 405 / kcal 96 / Fett 3,1 / davon gesättigte Fettsäuren / 2,1 / Kohlenhydrate 12,8 / davon Zucker 12,2 / Ballaststoffe 0,0 / Eiweiß 3,9 / Salz 0,1
		Käsesauce dazu kJ 517 / kcal 124 / Fett 9,2 / davon gesättigte Fettsäuren / 5,9 / Kohlenhydrate 4,8 / davon Zucker 2,6 / Ballaststoffe 0,0 / Eiweiß 5,4 / Salz 0,8	Tomatensauce dazu kJ 161 / kcal 38 / Fett 1,0 / davon gesättigte Fettsäuren / 0,1 / Kohlenhydrate 5,5 / davon Zucker 5,3 / Ballaststoffe 0,9 / Eiweiß 1,1 / Salz 1,1	Bandnudeln und kJ 519 / kcal 124 / Fett 1,2 / davon gesättigte Fettsäuren / 0,4 / Kohlenhydrate 22,7 / davon Zucker 1,0 / Ballaststoffe 1,0 / Eiweiß 5,0 / Salz 0,2	BIO Würfelkartoffeln dazu kJ 318 / kcal 76 / Fett 0,0 / davon gesättigte Fettsäuren / 0,0 / Kohlenhydrate 16,0 / davon Zucker 0,0 / Ballaststoffe 2,1 / Eiweiß 1,9 / Salz 1,1	
		Gurkensalat kJ 117 / kcal 28 / Fett 2,8 / davon gesättigte Fettsäuren / 0,2 / Kohlenhydrate 0,3 / davon Zucker 0,3 / Ballaststoffe 0,0 / Eiweiß 0,0 / Salz 0,8	BIO Basmati-Reis und kJ 499 / kcal 119 / Fett 0,4 / davon gesättigte Fettsäuren / 0,1 / Kohlenhydrate 26,0 / davon Zucker 0,2 / Ballaststoffe 0,3 / Eiweiß 2,9 / Salz 0,3	Gurkensalat kJ 117 / kcal 28 / Fett 2,8 / davon gesättigte Fettsäuren / 0,2 / Kohlenhydrate 0,3 / davon Zucker 0,3 / Ballaststoffe 0,0 / Eiweiß 0,0 / Salz 0,8	Gurkensalat kJ 117 / kcal 28 / Fett 2,8 / davon gesättigte Fettsäuren / 0,2 / Kohlenhydrate 0,3 / davon Zucker 0,3 / Ballaststoffe 0,0 / Eiweiß 0,0 / Salz 0,8	
			Brokkoligemüse kJ 190 / kcal 45 / Fett 1,5 / davon gesättigte Fettsäuren / 0,3 / Kohlenhydrate 2,0 / davon Zucker 1,5 / Ballaststoffe 3,0 / Eiweiß 4,4 / Salz 0,2			
Samstag, 22.08.2026	Gemüsecremesuppe kJ 211 / kcal 50 / Fett 3,1 / davon gesättigte Fettsäuren / 2,1 / Kohlenhydrate 3,5 / davon Zucker 2,3 / Ballaststoffe 1,6 / Eiweiß 1,4 / Salz 0,1		Mediterraner Sommereintopf kJ 436 / kcal 104 / Fett 2,2 / davon gesättigte Fettsäuren / 1,1 / Kohlenhydrate 10,1 / davon Zucker 2,3 / Ballaststoffe 1,0 / Eiweiß 10,5 / Salz 20,2	Ein Germknödel mit Heidelbeerfüllung dazu kJ 1059 / kcal 250 / Fett 1,8 / davon gesättigte Fettsäuren / 0,6 / Kohlenhydrate 52,0 / davon Zucker 0,0 / Ballaststoffe 0,0 / Eiweiß 6,5 / Salz 0,0		Pudding Karamell kJ 553 / kcal 132 / Fett 6,0 / davon gesättigte Fettsäuren / 4,0 / Kohlenhydrate 17,0 / davon Zucker 13,0 / Ballaststoffe 0,0 / Eiweiß 2,6 / Salz 0,2
				Dessertsauce mit Vanillegeschmack kJ 519 / kcal 124 / Fett 5,9 / davon gesättigte Fettsäuren / 4,0 / Kohlenhydrate 15,0 / davon Zucker 11,0 / Ballaststoffe 0,0 / Eiweiß 3,1 / Salz 0,2		
Sonntag, 23.08.2026	Currysuppe kJ 160 / kcal 38 / Fett 3,5 / davon gesättigte Fettsäuren / 2,8 / Kohlenhydrate 1,2 / davon Zucker 0,7 / Ballaststoffe 0,1 / Eiweiß 0,4 / Salz 0,1		Eine Rinder Roulade "Hausfrauen Art" in kJ 602 / kcal 143 / Fett 5,3 / davon gesättigte Fettsäuren / 3,7 / Kohlenhydrate 2,9 / davon Zucker 1,6 / Ballaststoffe 0,0 / Eiweiß 20,9 / Salz 1,4	Vegane Gyrosplanne dazu kJ 636 / kcal 152 / Fett 5,9 / davon gesättigte Fettsäuren / 0,5 / Kohlenhydrate 9,5 / davon Zucker 1,5 / Ballaststoffe 2,0 / Eiweiß 14,0 / Salz 1,1		Pudding Latte-Macchiato kJ 568 / kcal 135 / Fett 5,9 / davon gesättigte Fettsäuren / 3,9 / Kohlenhydrate 17,8 / davon Zucker 14,1 / Ballaststoffe 0,0 / Eiweiß 2,7 / Salz 0,2
			feiner Sauce dazu kJ 37 / kcal 9 / Fett 0,1 / davon gesättigte Fettsäuren / 0,0 / Kohlenhydrate 1,9 / davon Zucker 0,2 / Ballaststoffe 0,0 / Eiweiß 0,2 / Salz 0,7	Schmand-Dip und kJ 1013 / kcal 242 / Fett 24,0 / davon gesättigte Fettsäuren / 16,6 / Kohlenhydrate 3,2 / davon Zucker 2,8 / Ballaststoffe 0,0 / Eiweiß 2,9 / Salz 0,1		
			Eierspätzle und 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 Basmati-Reis kJ 499 / kcal 119 / Fett 0,4 / davon gesättigte Fettsäuren / 0,1 / Kohlenhydrate 26,0 / davon Zucker 0,2 / Ballaststoffe 0,3 / Eiweiß 2,9 / Salz 0,3		
			Frühlingsgemüse kJ 178 / kcal 43 / Fett 0,3 / davon gesättigte Fettsäuren / 0,1 / Kohlenhydrate 6,3 / davon Zucker 4,0 / Ballaststoffe 3,8 / Eiweiß 1,7 / Salz 0,4			

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

Menüplan für KW 35 von 24.08.2026 bis 30.08.2026

	Vorsuppe	Menü 1	Menü 2	Menü 3	Menü 4	Dessert
Montag, 24.08.2026	Eiermuschelsuppe	Ein Eieromelette natur dazu BIO Rahmspinat dazu BIO Salzkartoffeln	Eine Currywurst (Geflügel) in pikante Sauce dazu fünf Kartoffel Rösti-Taler und Bohnen Gemüse	Eine Scheibe Fleischkäse (Schwein) in Bratensauce dazu Kartoffelpüree und Rote-Bete-Salat	Bunte Gnocchi-Gemüsepfanne	BIO Milchpudding Schoko
Dienstag, 25.08.2026	Kohlrabicremesuppe	BIO Rote-Linsenbolognese mit Rigatoni dazu Reibekäse	Ein Hähnchenschenkel mit Wedges dazu Ketchup und Gurkensalat	Linzen mit Eierspätzle und zwei Saitenwürste (Schwein)	Vegetarischer Maultaschenauflauf dazu Gurkensalat	Fruchtquark Dessert Mandarine
Mittwoch, 26.08.2026	Champignonrahmsuppe	Würstchengulasch (Geflügel) in Tomatensauce mit BIO Gnocchi dazu Blattsalat mit Kräuter dressing	Ein Pangasiusfilet natur in Dillsauce dazu BIO Salzkartoffeln und Frühlingsgemüse	Eine Scheibe Kassler (Schwein) in Bratensauce dazu Schupfnudeln und Blattsalat mit Kräuter dressing	Zwei Apfelstrudel mit Dessertsauce mit Vanillegeschmack	Nuss-Nougat Pudding
Donnerstag, 27.08.2026	Brokkolicremesuppe	Lachs-Kartoffelsuppe dazu eine Scheibe BIO Vollkorn- Brot	Makkaroni-Hackfleischauflauf (Rind) dazu Karottensalat	Ein Schweinesteak natur in Rahmsauce dazu Bratkartoffeln Romanobohnengemüse	BIO Penne mit Tomatensauce dazu Reibekäse und Karottensalat	Pfirsich-Maracuja Joghurt
Freitag, 28.08.2026	Flädle Suppe	Gemüsebolognese mit BIO Gemüse dazu BIO Fusilli	BIO Spaghetti mit Carbonara Sauce (Pute) dazu Reibekäse und Mais-Paprikasalat	Ein Cordon bleu vom Schwein mit Bratensauce dazu BIO Salzkartoffeln und Kaisergemüse	Spätzle Auflauf mit Spinat dazu Blattsalat mit Frenchdressing	Buttermilch Dessert Heidelbeere
Samstag, 29.08.2026	Zucchini cremesuppe		Kohlrabieintopf mit Rinderhackfleisch	Drei Eierpfannkuchen mit Apfelfüllung dazu Dessertsauce mit Vanillegeschmack		Pudding Karamell
Sonntag, 30.08.2026	Sellerie cremesuppe		Rindergeschnetzeltes Stroganoff dazu Farfalle und Blumenkohlgemüse	Ein Gemüseschnitzel paniert mit Kräutersauce dazu BIO Würfelkartoffeln und Rote-Bete-Salat		Panna Cotta Pudding

Allergene und Zusatzstoffe entnehmen
Sie bitte beigefügtem Zusatzblatt.

Menüplan für KW 35 von 24.08.2026 bis 30.08.2026

	Vorsuppe	Menü 1	Menü 2	Menü 3	Menü 4	Dessert
Montag, 24.08.2026	Eiermuschelsuppe A,A1,C,I,4	Ein Eieromelette natur C,G dazu BIO Rahmspinat dazu G,I BIO Salzkartoffeln	Eine Currywurst J,3,8 (Geflügel) in pikante Sauce dazu I,J fünf Kartoffel Rösti-Taler 8 und Bohnengemüse G,I	Eine Scheibe Fleischkäse 2,3,8 (Schwein) in Bratensauce dazu A,A1,A3,I,1 Kartoffelpüree und G,1 Rote-Bete-Salat 9	Bunte A,A1,I,2,3,12 Gnocchi-Gemüsepfanne	BIO Milchpudding Schoko G
Dienstag, 25.08.2026	Kohlrabikremesuppe G	BIO Rote-Linsenbolognese mit I dazu Rigatoni dazu A,A1 Reibekäse G,12	Ein Hähnchenschenkel mit Wedges dazu A,A1 Ketchup und Gurkensalat 1,4	Linzen mit A,A1,A3,I,1,4 Eierspätzle und A,A1,C zwei Saitenwürste 2,3,8,12 (Schwein)	Vegetarischer A,A1,C,G,I Maultaschenaufauf dazu Gurkensalat 1,4	Fruchtquark Dessert G Mandarine
Mittwoch, 26.08.2026	Champignonrahmsuppe G,I	Würstchengulasch A,A1,G (Geflügel) in Tomatensauce mit BIO Gnocchi dazu A,A1 Blattsalat mit Kräuterdressing 1,4	Ein Pangasiusfilet natur in A,A1,A3,G,I Dillsauce dazu BIO Salzkartoffeln und Frühlingsgemüse G,I	Eine Scheibe Kassler 2,3,8 (Schwein) in Bratensauce dazu A,A1,A3,I,1 Schupfnudeln und A,A1,C,12 Blattsalat mit Kräuterdressing 1,4	Zwei Apfelstrudel mit A,A1 Dessertsauce mit G Vanillegeschmack	Nuss-Nougat Pudding G,H,H2
Donnerstag, 27.08.2026	Brokkolicremesuppe A,A1,A3,G,I	Lachs-Kartoffelsuppe dazu D,G,I eine Scheibe BIO A,A1,A2,A4 Vollkorn- Brot	Makkaroni-Hackfleischauflauf A,A1,A3,C,G,I,12 (Rind) dazu Karottensalat G,I,1,4	Ein Schweinesteak natur A,A1 in Rahmsauce dazu A,A1,A3,G,I,1 Bratkartoffeln G,1 Romanobohnengemüse G,I,1	BIO Penne mit A,A1 Tomatensauce dazu Reibekäse und G,12 Karottensalat G,I,1,4	Pfirsich-Maracuja Joghurt G
Freitag, 28.08.2026	Flädle A,A1,C,G Suppe A,A1,I,4	Gemüsebolognese mit I,12 BIO Gemüse dazu BIO Fusilli A,A1	BIO Spaghetti mit A,A1 Carbonara Sauce (Pute) A,A1,A3,G,I,2,3,8 dazu Reibekäse und G,12 Mais-Paprikasalat J,L,5	Ein Cordon bleu vom A,A1,G,2,3 Schwein mit Bratensauce dazu A,A1,A3,I,1 BIO Salzkartoffeln und Kaisergemüse G,I,1	Spätzle Auflauf mit Spinat A,A1,A3,C,G,I dazu Blattsalat mit Frenchdressing A,A1,C,I,J,1,4	Buttermilch Dessert G Heidelbeere
Samstag, 29.08.2026	Zucchini cremesuppe A,A1,G		Kohlrabieintopf mit A,A1,G,I,12 Rinderhackfleisch	Drei Eierpfannkuchen mit A,A1,C,G Apfelfüllung dazu Dessertsauce mit G Vanillegeschmack		Pudding Karamell G
Sonntag, 30.08.2026	Sellerie cremesuppe A,A1,A3,G,I		Rinder geschnetzeltes A,A1,A3,F,I,J,1,9 Stroganoff dazu Farfalle und A,A1 Blumenkohl gemüse G,I,1,2	Ein Gemüseschnitzel A,A1,A4 pariert mit Kräutersauce dazu A,A1,A3,G,I BIO Würfelkartoffeln und Rote-Bete-Salat 9		Panna Cotta Pudding

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 35 von 24.08.2026 bis 30.08.2026

	Vorsuppe	Menü 1	Menü 2	Menü 3	Menü 4	Dessert
Montag, 24.08.2026	Eiermuschelsuppe kJ 9 / kcal 2 / Fett 0,0 / davon gesättigte Fettsäuren / 0,0 / Kohlenhydrate 0,4 / davon Zucker 0,0 / Ballaststoffe 0,1 / Eiweiß 0,1 / Salz 0,1	Ein Eieromelette natur dazu kJ 612 / kcal 147 / Fett 9,0 / davon gesättigte Fettsäuren / 3,7 / Kohlenhydrate 5,0 / davon Zucker 1,0 / Ballaststoffe 0,0 / Eiweiß 11,0 / Salz 1,1 kJ 203 / kcal 49 / Fett 2,1 / davon gesättigte Fettsäuren / 1,0 / Kohlenhydrate 3,6 / davon Zucker 2,5 / Ballaststoffe 2,0 / Eiweiß 2,8 / Salz 1,6 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	Eine Currywurst (Geflügel) in kJ 837 / kcal 201 / Fett 15,0 / davon gesättigte Fettsäuren / 5,0 / Kohlenhydrate 1,2 / davon Zucker 0,7 / Ballaststoffe 0,1 / Eiweiß 15,0 / Salz 1,7 kJ 285 / kcal 68 / Fett 0,2 / davon gesättigte Fettsäuren / 0,1 / Kohlenhydrate 14,7 / davon Zucker 10,7 / Ballaststoffe 0,8 / Eiweiß 0,8 / Salz 2,3 kJ 690 / kcal 165 / Fett 7,0 / davon gesättigte Fettsäuren / 0,8 / Kohlenhydrate 22,5 / davon Zucker 1,0 / Ballaststoffe 2,5 / Eiweiß 2,0 / Salz 0,9 kJ 146 / kcal 35 / Fett 0,2 / davon gesättigte Fettsäuren / 0,2 / Kohlenhydrate 4,0 / davon Zucker 1,0 / Ballaststoffe 4,4 / Eiweiß 2,0 / Salz 0,4	Eine Scheibe Fleischkäse (Schwein) in 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 kJ 34 / kcal 8 / Fett 0,1 / davon gesättigte Fettsäuren / 0,1 / Kohlenhydrate 1,6 / davon Zucker 0,2 / Ballaststoffe 0,0 / Eiweiß 0,1 / Salz 0,5 kJ 58 / kcal 14 / Fett 0,4 / davon gesättigte Fettsäuren / 0,2 / Kohlenhydrate 1,9 / davon Zucker 0,3 / Ballaststoffe 0,3 / Eiweiß 0,4 / Salz 0,3 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	Bunte Gnocchi-Gemüsepfanne kJ 301 / kcal 72 / Fett 0,6 / davon gesättigte Fettsäuren / 0,1 / Kohlenhydrate 14,1 / davon Zucker 3,2 / Ballaststoffe 1,4 / Eiweiß 1,8 / Salz 0,8	BIO Milchpudding Schoko kJ 363 / kcal 86 / Fett 1,7 / davon gesättigte Fettsäuren / 1,1 / Kohlenhydrate 14,0 / davon Zucker 10,0 / Ballaststoffe 0,0 / Eiweiß 3,4 / Salz 0,1
		BIO Rahmspinat dazu	pikante Sauce dazu	Bratensauce dazu		
		BIO Salzkartoffeln	fünf Kartoffel Rösti-Taler und	Kartoffelpüree und		
			Bohnergemüse	Rote-Bete-Salat		
Dienstag, 25.08.2026	Kohlribicremesuppe kJ 86 / kcal 20 / Fett 1,1 / davon gesättigte Fettsäuren / 0,6 / Kohlenhydrate 1,3 / davon Zucker 1,8 / Ballaststoffe 0,6 / Eiweiß 0,5 / Salz 0,5	BIO Rote-Linsenbolognese mit kJ 290 / kcal 69 / Fett 0,5 / davon gesättigte Fettsäuren / 0,0 / Kohlenhydrate 9,7 / davon Zucker 5,1 / Ballaststoffe 1,3 / Eiweiß 4,0 / Salz 1,7 Rigatoni dazu kJ 648 / kcal 155 / Fett 0,5 / davon gesättigte Fettsäuren / 0,1 / Kohlenhydrate 31,4 / davon Zucker 0,2 / Ballaststoffe 2,3 / Eiweiß 5,6 / Salz 1,6 Reibekäse kJ 1265 / kcal 302 / Fett 21,0 / davon gesättigte Fettsäuren / 14,0 / Kohlenhydrate 2,2 / davon Zucker 0,6 / Ballaststoffe 0,0 / Eiweiß 26,0 / Salz 1,3	Ein Hähnchenschenkel mit 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 Wedges dazu kJ 627 / kcal 150 / Fett 6,1 / davon gesättigte Fettsäuren / 0,6 / Kohlenhydrate 20,0 / davon Zucker 1,0 / Ballaststoffe 2,3 / Eiweiß 2,5 / Salz 0,8 Ketchup und kJ 331 / kcal 78 / Fett 0,1 / davon gesättigte Fettsäuren / 0,1 / Kohlenhydrate 16,8 / davon Zucker 11,6 / Ballaststoffe 1,0 / Eiweiß 1,0 / Salz 2,7 Gurkensalat kJ 117 / kcal 28 / Fett 2,8 / davon gesättigte Fettsäuren / 0,2 / Kohlenhydrate 0,3 / davon Zucker 0,3 / Ballaststoffe 0,0 / Eiweiß 0,0 / Salz 0,8	Linsen mit kJ 276 / kcal 66 / Fett 0,3 / davon gesättigte Fettsäuren / 0,1 / Kohlenhydrate 10,2 / davon Zucker 1,0 / Ballaststoffe 2,8 / Eiweiß 4,1 / Salz 0,7 Eierspätzle und 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 zwei Saitenwürste (Schwein) 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	Vegetarischer Maulfaschenauflauf dazu kJ 469 / kcal 112 / Fett 4,3 / davon gesättigte Fettsäuren / 1,8 / Kohlenhydrate 11,9 / davon Zucker 4,1 / Ballaststoffe 1,9 / Eiweiß 5,2 / Salz 1,3 Gurkensalat kJ 117 / kcal 28 / Fett 2,8 / davon gesättigte Fettsäuren / 0,2 / Kohlenhydrate 0,3 / davon Zucker 0,3 / Ballaststoffe 0,0 / Eiweiß 0,0 / Salz 0,8	Fruchtquark Dessert Mandarine kJ 505 / kcal 120 / Fett 4,2 / davon gesättigte Fettsäuren / 2,9 / Kohlenhydrate 14,2 / davon Zucker 13,0 / Ballaststoffe 0,1 / Eiweiß 5,7 / Salz 0,1
Mittwoch, 26.08.2026	Champignonrahmsuppe kJ 173 / kcal 41 / Fett 3,3 / davon gesättigte Fettsäuren / 2,1 / Kohlenhydrate 1,3 / davon Zucker 0,5 / Ballaststoffe 0,4 / Eiweiß 1,5 / Salz 0,5	Würstchengulasch (Geflügel) in Tomatensauce mit kJ 102 / kcal 24 / Fett 0,7 / davon gesättigte Fettsäuren / 0,1 / Kohlenhydrate 3,5 / davon Zucker 3,4 / Ballaststoffe 0,5 / Eiweiß 0,7 / Salz 0,9 BIO Gnocchi dazu kJ 646 / kcal 152 / Fett 0,4 / davon gesättigte Fettsäuren / 0,1 / Kohlenhydrate 33,0 / davon Zucker 1,1 / Ballaststoffe 1,7 / Eiweiß 3,3 / Salz 1,0 Blattsalat mit 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 Kräuterdressing kJ 655 / kcal 156 / Fett 16,0 / davon gesättigte Fettsäuren / 1,2 / Kohlenhydrate 1,7 / davon Zucker 0,5 / Ballaststoffe 0,4 / Eiweiß 0,3 / Salz 1,3	Ein Pangasiusfilet natur 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 Dillsauce dazu kJ 272 / kcal 65 / Fett 4,5 / davon gesättigte Fettsäuren / 3,0 / Kohlenhydrate 4,2 / davon Zucker 2,9 / Ballaststoffe 0,0 / Eiweiß 2,0 / Salz 0,4 BIO Salzkartoffeln und 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 Frühlingsgemüse kJ 178 / kcal 43 / Fett 0,3 / davon gesättigte Fettsäuren / 0,1 / Kohlenhydrate 6,3 / davon Zucker 4,0 / Ballaststoffe 3,8 / Eiweiß 1,7 / Salz 0,4	Eine Scheibe Kassler (Schwein) in kJ 994 / kcal 238 / Fett 16,8 / davon gesättigte Fettsäuren / 6,0 / Kohlenhydrate 0,9 / davon Zucker 1,2 / Ballaststoffe 0,0 / Eiweiß 20,4 / Salz 2,8 Bratensauce dazu kJ 34 / kcal 9 / Fett 0,1 / davon gesättigte Fettsäuren / 0,1 / Kohlenhydrate 1,6 / davon Zucker 0,2 / Ballaststoffe 0,0 / Eiweiß 0,1 / Salz 0,5 Schupfnudeln und kJ 736 / kcal 176 / Fett 2,9 / davon gesättigte Fettsäuren / 0,4 / Kohlenhydrate 33,0 / davon Zucker 5,3 / Ballaststoffe 3,4 / Eiweiß 3,3 / Salz 1,4 Blattsalat mit 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 Kräuterdressing kJ 655 / kcal 156 / Fett 16,0 / davon gesättigte Fettsäuren / 1,2 / Kohlenhydrate 1,7 / davon Zucker 0,5 / Ballaststoffe 0,4 / Eiweiß 0,3 / Salz 1,3	Zwei Apfelstrudel mit kJ 668 / kcal 158 / Fett 1,4 / davon gesättigte Fettsäuren / 0,3 / Kohlenhydrate 33,0 / davon Zucker 15,0 / Ballaststoffe 2,3 / Eiweiß 1,9 / Salz 0,4 Dessertsauce mit Vanillegeschmack kJ 519 / kcal 124 / Fett 5,9 / davon gesättigte Fettsäuren / 4,0 / Kohlenhydrate 15,0 / davon Zucker 11,0 / Ballaststoffe 0,0 / Eiweiß 3,1 / Salz 0,2	Nuss-Nougat Pudding kJ 478 / kcal 114 / Fett 3,7 / davon gesättigte Fettsäuren / 2,3 / Kohlenhydrate 17,0 / davon Zucker 13,0 / Ballaststoffe 0,2 / Eiweiß 2,8 / Salz 0,2
Donnerstag, 27.08.2026	Brokkolicremesuppe kJ 133 / kcal 32 / Fett 2,1 / davon gesättigte Fettsäuren / 1,3 / Kohlenhydrate 1,7 / davon Zucker 0,6 / Ballaststoffe 0,7 / Eiweiß 1,2 / Salz 0,4	Lachs-Kartoffelsuppe dazu kJ 234 / kcal 56 / Fett 1,3 / davon gesättigte Fettsäuren / 0,5 / Kohlenhydrate 6,4 / davon Zucker 1,6 / Ballaststoffe 1,1 / Eiweiß 4,2 / Salz 0,7 eine Scheibe BIO Vollkorn- Brot kJ 974 / kcal 232 / Fett 4,9 / davon gesättigte Fettsäuren / 0,8 / Kohlenhydrate 36,0 / davon Zucker 1,1 / Ballaststoffe 8,8 / Eiweiß 6,4 / Salz 1,2	Makkaroni-Hackfleisch (Rind) dazu kJ 612 / kcal 146 / Fett 7,3 / davon gesättigte Fettsäuren / 4,6 / Kohlenhydrate 10,9 / davon Zucker 1,9 / Ballaststoffe 1,0 / Eiweiß 8,5 / Salz 0,6 Karottensalat kJ 487 / kcal 116 / Fett 12,2 / davon gesättigte Fettsäuren / 4,4 / Kohlenhydrate 0,8 / davon Zucker 0,8 / Ballaststoffe 0,0 / Eiweiß 0,5 / Salz 1,0	Ein Schweinesteak natur in kJ 528 / kcal 125 / Fett 2,7 / davon gesättigte Fettsäuren / 1,0 / Kohlenhydrate 0,9 / davon Zucker 0,5 / Ballaststoffe 0,5 / Eiweiß 24,0 / Salz 1,3 Rahmsauce dazu kJ 268 / kcal 64 / Fett 5,5 / davon gesättigte Fettsäuren / 3,7 / Kohlenhydrate 3,0 / davon Zucker 0,9 / Ballaststoffe 0,0 / Eiweiß 0,6 / Salz 0,6 Bratkartoffeln kJ 533 / kcal 127 / Fett 3,4 / davon gesättigte Fettsäuren / 0,5 / Kohlenhydrate 21,1 / davon Zucker 0,2 / Ballaststoffe 1,2 / Eiweiß 2,7 / Salz 0,6 Romanobohnengemüse kJ 144 / kcal 34 / Fett 0,8 / davon gesättigte Fettsäuren / 0,2 / Kohlenhydrate 3,5 / davon Zucker 2,8 / Ballaststoffe 3,4 / Eiweiß 1,6 / Salz 0,5	BIO Penne mit kJ 586 / kcal 140 / Fett 0,5 / davon gesättigte Fettsäuren / 0,1 / Kohlenhydrate 28,4 / davon Zucker 1,3 / Ballaststoffe 1,4 / Eiweiß 4,8 / Salz 0,1 Tomatensauce dazu kJ 161 / kcal 38 / Fett 1,0 / davon gesättigte Fettsäuren / 0,1 / Kohlenhydrate 5,5 / davon Zucker 5,3 / Ballaststoffe 0,9 / Eiweiß 1,1 / Salz 1,1 Reibekäse und kJ 1524 / kcal 367 / Fett 27,9 / davon gesättigte Fettsäuren / 18,9 / Kohlenhydrate 1,6 / davon Zucker 0,1 / Ballaststoffe 0,0 / Eiweiß 27,3 / Salz 1,2 Karottensalat kJ 487 / kcal 116 / Fett 12,2 / davon gesättigte Fettsäuren / 4,4 / Kohlenhydrate 0,8 / davon Zucker 0,8 / Ballaststoffe 0,0 / Eiweiß 0,5 / Salz 1,0	Pfirsich-Maracuja Joghurt kJ 416 / kcal 99 / Fett 3,1 / davon gesättigte Fettsäuren / 2,0 / Kohlenhydrate 13,2 / davon Zucker 12,1 / Ballaststoffe 0,0 / Eiweiß 3,9 / Salz 0,1

Menüplan für KW 35 von 24.08.2026 bis 30.08.2026

	Vorsuppe		Menü 1		Menü 2		Menü 3		Menü 4		Dessert	
Freitag, 28.08.2026	Flädle	kJ 1372 / kcal 329 / Fett 21,0 / davon gesättigte Fettsäuren / 2,4 / Kohlenhydrate 25,0 / davon Zucker 1,8 / Ballaststoffe 1,5 / Eiweiß 9,3 / Salz 0,9	Gemüsebolognese mit BIO Gemüse dazu	kJ 156 / kcal 37 / Fett 0,7 / davon gesättigte Fettsäuren / 0,1 / Kohlenhydrate 5,2 / davon Zucker 4,9 / Ballaststoffe 2,3 / Eiweiß 1,2 / Salz 0,6	BIO Spaghetti mit	kJ 501 / kcal 120 / Fett 0,5 / davon gesättigte Fettsäuren / 0,1 / Kohlenhydrate 24,0 / davon Zucker 1,0 / Ballaststoffe 1,0 / Eiweiß 4,3 / Salz 0,2	Ein Cordon bleu vom Schwein mit	kJ 893 / kcal 211 / Fett 11,0 / davon gesättigte Fettsäuren / 2,6 / Kohlenhydrate 13,0 / davon Zucker 0,8 / Ballaststoffe 0,0 / Eiweiß 15,0 / Salz 1,3	Spätzle Auflauf mit Spinat dazu	kJ 326 / kcal 78 / Fett 6,1 / davon gesättigte Fettsäuren / 4,1 / Kohlenhydrate 2,1 / davon Zucker 1,3 / Ballaststoffe 0,7 / Eiweiß 3,4 / Salz 0,4	Buttermilch Dessert Heidelbeere	kJ 447 / kcal 106 / Fett 3,4 / davon gesättigte Fettsäuren / 2,3 / Kohlenhydrate 16,0 / davon Zucker 13,0 / Ballaststoffe 0,0 / Eiweiß 2,5 / Salz 0,1
	Suppe	kJ 2 / kcal 0 / Fett 0,0 / davon gesättigte Fettsäuren / 0,0 / Kohlenhydrate 0,1 / davon Zucker 0,0 / Ballaststoffe 0,0 / Eiweiß 0,0 / Salz 0,1	BIO Fusilli	kJ 586 / kcal 140 / Fett 0,5 / davon gesättigte Fettsäuren / 0,1 / Kohlenhydrate 28,4 / davon Zucker 1,3 / Ballaststoffe 1,4 / Eiweiß 4,8 / Salz 0,0	Carbonara Sauce (Pute) dazu	kJ 285 / kcal 68 / Fett 4,0 / davon gesättigte Fettsäuren / 2,3 / Kohlenhydrate 2,5 / davon Zucker 0,6 / Ballaststoffe 0,1 / Eiweiß 5,4 / Salz 0,7	Bratensauce dazu	kJ 34 / kcal 8 / Fett 0,1 / davon gesättigte Fettsäuren / 0,1 / Kohlenhydrate 1,6 / davon Zucker 0,2 / Ballaststoffe 0,0 / Eiweiß 0,1 / Salz 0,5	Blattsalat mit	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		
					Reibekäse und	kJ 1305 / kcal 314 / Fett 23,0 / davon gesättigte Fettsäuren / 15,0 / Kohlenhydrate 1,7 / davon Zucker 0,0 / Ballaststoffe 0,0 / Eiweiß 25,0 / Salz 1,7	BIO Salzkartoffeln und	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	Frenchdressing	kJ 755 / kcal 180 / Fett 18,3 / davon gesättigte Fettsäuren / 1,4 / Kohlenhydrate 2,6 / davon Zucker 0,8 / Ballaststoffe 0,1 / Eiweiß 0,5 / Salz 1,5		
					Mais-Paprikasalat	kJ 387 / kcal 92 / Fett 4,4 / davon gesättigte Fettsäuren / 0,8 / Kohlenhydrate 9,3 / davon Zucker 4,8 / Ballaststoffe 3,0 / Eiweiß 2,2 / Salz 0,9	Kaisergemüse	kJ 187 / kcal 45 / Fett 1,1 / davon gesättigte Fettsäuren / 0,3 / Kohlenhydrate 4,5 / davon Zucker 3,8 / Ballaststoffe 2,8 / Eiweiß 2,8 / Salz 0,3				
Samstag, 29.08.2026	Zucchini cremesuppe	kJ 57 / kcal 14 / Fett 0,9 / davon gesättigte Fettsäuren / 0,5 / Kohlenhydrate 0,8 / davon Zucker 0,5 / Ballaststoffe 0,3 / Eiweiß 0,5 / Salz 0,5		Kohlrabieintopf mit Rinderhackfleisch	kJ 344 / kcal 82 / Fett 4,9 / davon gesättigte Fettsäuren / 2,9 / Kohlenhydrate 5,9 / davon Zucker 1,9 / Ballaststoffe 1,1 / Eiweiß 3,1 / Salz 0,6	Drei Eierpfannkuchen mit Apfelfüllung dazu	kJ 641 / kcal 152 / Fett 3,0 / davon gesättigte Fettsäuren / 0,9 / Kohlenhydrate 24,8 / davon Zucker 9,4 / Ballaststoffe 2,5 / Eiweiß 5,2 / Salz 0,3				Pudding Karamell	kJ 553 / kcal 132 / Fett 6,0 / davon gesättigte Fettsäuren / 4,0 / Kohlenhydrate 17,0 / davon Zucker 13,0 / Ballaststoffe 0,0 / Eiweiß 2,6 / Salz 0,2
						Dessertsauce mit Vanillegeschmack	kJ 519 / kcal 124 / Fett 5,9 / davon gesättigte Fettsäuren / 4,0 / Kohlenhydrate 15,0 / davon Zucker 11,0 / Ballaststoffe 0,0 / Eiweiß 3,1 / Salz 0,2					
Sonntag, 30.08.2026	Sellerie cremesuppe	kJ 155 / kcal 37 / Fett 3,0 / davon gesättigte Fettsäuren / 2,0 / Kohlenhydrate 1,6 / davon Zucker 1,0 / Ballaststoffe 0,6 / Eiweiß 0,6 / Salz 0,3		Rindergeschnetzeltes Stroganoff dazu	kJ 359 / kcal 86 / Fett 3,0 / davon gesättigte Fettsäuren / 1,3 / Kohlenhydrate 0,7 / davon Zucker 0,3 / Ballaststoffe 0,2 / Eiweiß 13,9 / Salz 0,8	Ein Gemüseschnitzel paniert mit	kJ 812 / kcal 193 / Fett 7,0 / davon gesättigte Fettsäuren / 0,6 / Kohlenhydrate 27,0 / davon Zucker 2,0 / Ballaststoffe 3,0 / Eiweiß 4,1 / Salz 1,2				Panna Cotta Pudding	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
				Farfalle und	kJ 560 / kcal 134 / Fett 0,5 / davon gesättigte Fettsäuren / 0,1 / Kohlenhydrate 27,1 / davon Zucker 0,2 / Ballaststoffe 2,0 / Eiweiß 4,8 / Salz 0,2	Kräutersauce dazu	kJ 214 / kcal 51 / Fett 3,8 / davon gesättigte Fettsäuren / 2,5 / Kohlenhydrate 2,9 / davon Zucker 2,0 / Ballaststoffe 0,1 / Eiweiß 1,5 / Salz 0,5					
				Blumenkohlgemüse	kJ 187 / kcal 45 / Fett 1,3 / davon gesättigte Fettsäuren / 0,3 / Kohlenhydrate 3,3 / davon Zucker 2,5 / Ballaststoffe 2,5 / Eiweiß 3,6 / Salz 0,2	BIO Würfelkartoffeln und	kJ 318 / kcal 76 / Fett 0,0 / davon gesättigte Fettsäuren / 0,0 / Kohlenhydrate 16,0 / davon Zucker 0,0 / Ballaststoffe 2,1 / Eiweiß 1,9 / Salz 1,1					
						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					

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

Menüplan für KW 36 von 31.08.2026 bis 06.09.2026

	Vorsuppe	Menü 1	Menü 2	Menü 3	Menü 4	Dessert
Montag, 31.08.2026	Lauchcremesuppe	BIO Vollkorn-Penne mit BIO Spinat-Sahnesauce dazu Reibekäse und Krautsalat  	Eine Geflügelbratwurst in Bratensauce dazu Hörnchennudeln und Kaisergemüse 	Ein Fleischkühle (Schwein) in Bratensauce dazu Kartoffelsalat 	Kaiserschmarrn dazu Apfelmus 	BIO Milchpudding Schoko 
Dienstag, 01.09.2026	Paprikasamtuppe	Farfalle mit Lachs-Sahnesauce dazu BIO Blumenkohlgemüse  	BIO Spaghetti mit Bolognesesauce (Rind) dazu Reibekäse und Gurkensalat 	Geflügelgulasch in Paprikasauce dazu BIO Salzkartoffeln und ZucchiniGemüse 	Drei Spinatknödel mit Käsesauce dazu Gurkensalat 	Fruchtquark-Dessert Birne
Mittwoch, 02.09.2026	Steckrübensuppe	Ein Eieromelette natur mit Baked Beans dazu BIO Salzkartoffeln und Karottensalat  	Ein Hähnchenbrustfilet natur in Rahmsauce dazu BIO Basmati-Reis und Rosenkohlgemüse 	Ein Schweineschnitzel paniert mit Bratensauce dazu Käsespätzle (BIO Spätzle) und Karottensalat 	Rigatoni mit Zuccinisauce dazu BIO Reibekäse 	Stracciatella Joghurt
Donnerstag, 03.09.2026	Grießsuppe	Bunter Nudelauf mit BIO Gemüse dazu Rote-Bete-Salat  	Drei Cevapcici (Rind) in Bratensauce dazu Risoni (Nudelreis) und Balkangemüse 	Schweinegeschnetzeltes in Rahmsauce dazu sieben Kroketten und Gurkensalat 	Ein Sellerie-Knusperschnitzel dazu BIO Penne und Basilikum-Pestosauce 	BIO Milchpudding Vanille 
Freitag, 04.09.2026	Linsensuppe	Sechs Chicken Nuggets mit Tomatensauce dazu BIO Bulgur und Mais-Paprikasalat  	Hähnchengeschnetzeltes in Zitronensauce dazu BIO Basmati-Reis und Sommergemüse 	Eine Kohlroulade (Schwein) in Bratensauce dazu BIO Kräuterkartoffeln und Mais-Paprikasalat 	Drei Eierpfannkuchen natur dazu Gemüsebolognese und Blattsalat mit Senfdressing 	Früchtequark Dessert Erdbeere
Samstag, 05.09.2026	Erbsensuppe		Gaisburger Marsch 	BIO Salzkartoffeln mit Kräuterquark dazu Gurkensalat 		Fruchtjoghurt Heidelbeere
Sonntag, 06.09.2026	Nudel Suppe		Eine Scheibe Siedfleisch (Rind) in Meerrettichsauce dazu Bouillonkartoffeln und Rote-Bete-Salat 	Ein Blumenkohl-Käse-Medaillon dazu Kräutersauce mit BIO Würfelkartoffeln und Karottengemüse 		Fruchtjoghurt Kirsche

Allergene und Zusatzstoffe entnehmen
Sie bitte beigefügtem Zusatzblatt.

Menüplan für KW 36 von 31.08.2026 bis 06.09.2026

	Vorsuppe	Menü 1	Menü 2	Menü 3	Menü 4	Dessert
Montag, 31.08.2026	Lauchcremesuppe A,A1,A3,G,I,4	BIO Vollkorn-Penne mit A,A1 BIO Spinat-Sahnesauce G,I dazu Reibekäse und G,12 Krautsalat 3	Eine Geflügelbratwurst in I,J,3,8 Bratensauce dazu A,A1,A3,G,I,1 Hörnchennudeln und A,A1,C Kaisergemüse G,I,1	Ein Fleischkühle A,A1,C,3 (Schwein) in Bratensauce dazu A,A1,A3,I,1 Kartoffelsalat J,I,2	Kaiserschmarrn dazu A,A1,C Apfelmus 3	BIO Milchpudding Schoko G
Dienstag, 01.09.2026	Paprikasamtuppe A,A1,G,I	Farfalle mit A,A1 Lachs-Sahnesauce dazu A,A1,A3,D,G BIO Blumenkohl Gemüse G,1,2	BIO Spaghetti mit A,A1 Bolognesesauce (Rind) A,A1,I,12 dazu Reibekäse und G,12 Gurkensalat 1,4	Geflügelgulasch in A,A1,G,I Paprikasauce dazu BIO Salzkartoffeln und Zucchini Gemüse G,I	Drei Spinatkügel mit A,A1,C,G Käsesauce dazu A,A1,A3,G,I Gurkensalat 1,4	Fruchtquark-Dessert G Birne
Mittwoch, 02.09.2026	Steckrübensuppe A,A1,A3,G,I	Ein Eieromelette natur mit C,G Baked Beans dazu I,3 BIO Salzkartoffeln und Karottensalat G,I,1,4	Ein Hähnchenbrustfilet A,A1 natur in A,A1,A3,G,I,1 Rahmsauce dazu BIO Basmati-Reis und G,I,1,2 Rosenkohl Gemüse	Ein Schweineschnitzel A,A1 paniert mit Bratensauce dazu A,A1,A3,I,1 Käsespätzle (BIO A,A1,C,G,I Spätzle) und Karottensalat G,I,1,4	Rigatoni mit A,A1 Zuchinisauce dazu G,I BIO Reibekäse G,12	Stracciatella Joghurt G
Donnerstag, 03.09.2026	Grießsuppe A,A1,I,4	Bunter Nudelaufguss mit A,A1,G,I BIO Gemüse dazu Rote-Bete-Salat 9	Drei Cevapcici (Rind) in C Bratensauce dazu A,A1,A3,F,I Risoni (Nudelreis) und A,A1,C,G Balkangemüse G,I,1	Schweinegeschnetzeltes A,A1,A3,G,I,1 in Rahmsauce dazu sieben Kroketten und G Gurkensalat 1,4	Ein A,A1,I Sellerie-Knopperschnitzel dazu BIO Penne und A,A1 Basilikum-Pestosauce A,A1,A3,G,I,2,3	BIO Milchpudding Vanille G
Freitag, 04.09.2026	Linsensuppe A,A1,I,1,4	Sechs Chicken Nuggets A,A1,8 mit Tomatensauce dazu BIO Bulgur und A,A1,I Mais-Paprikasalat J,I,5	Hähnchengeschnetzeltes A,A1,A3,G,I in Zitronensauce dazu BIO Basmati-Reis und Sommergemüse G	Eine Kohlroulade A,A1 (Schwein) in Bratensauce dazu A,A1,A3,I,1 BIO Kräuterkartoffeln und 1,2 Mais-Paprikasalat J,I,5	Drei Eierpfannkuchen A,A1,C,G natur dazu Gemüsebolognese und G,I,12 Blattsalat mit Senfdressing J,I,4	Fruchtquark Dessert G Erdbeere
Samstag, 05.09.2026	Erbsensuppe A,A1,A3,G,I,4		Gaisburger Marsch A,A1,C,I	BIO Salzkartoffeln mit Kräuterquark dazu G Gurkensalat 2,3		Fruchtjoghurt Heidelbeere G
Sonntag, 06.09.2026	Nudel A,A1,C Suppe A,A1,I,4		Eine Scheibe Siedfleisch A,A1 (Rind) in Meerrettichsauce dazu A,A1,A3,G,I,L,3,5 Bouillontartoffeln und A,A1,I Rote-Bete-Salat 9	Ein A,A1,G Blumenkohl-Käse-Medaillon dazu Kräutersauce mit A,A1,A3,G,I BIO Würfeltartoffeln und BIO Karottengemüse G,I,1,2		Fruchtjoghurt Kirsche G,1

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 36 von 31.08.2026 bis 06.09.2026

	Vorsuppe	Menü 1	Menü 2	Menü 3	Menü 4	Dessert
Montag, 31.08.2026	Lauchcremesuppe kJ 97 / kcal 23 / Fett 1,6 / davon gesättigte Fettsäuren / 1,1 / Kohlenhydrate 1,6 / davon Zucker 0,8 / Ballaststoffe 0,4 / Eiweiß 0,4 / Salz 0,3	BIO Vollkorn-Penne mit kJ 574 / kcal 137 / Fett 0,8 / davon gesättigte Fettsäuren / 0,2 / Kohlenhydrate 26,0 / davon Zucker 1,7 / Ballaststoffe 2,8 / Eiweiß 5,2 / Salz 0,0	Eine Geflügelbratwurst in 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	Ein Fleischküchle (Schwein) in kJ 843 / kcal 201 / Fett 11,0 / davon gesättigte Fettsäuren / 4,5 / Kohlenhydrate 10,0 / davon Zucker 0,9 / Ballaststoffe 0,8 / Eiweiß 14,0 / Salz 1,4	Kaiserschmarrn dazu kJ 34 / kcal 8 / Fett 0,1 / davon gesättigte Fettsäuren / 0,1 / Kohlenhydrate 1,6 / davon Zucker 0,2 / Ballaststoffe 0,0 / Eiweiß 0,1 / Salz 0,5	BIO Milchpudding Schoko kJ 363 / kcal 86 / Fett 1,7 / davon gesättigte Fettsäuren / 1,1 / Kohlenhydrate 14,0 / davon Zucker 10,0 / Ballaststoffe 0,0 / Eiweiß 3,4 / Salz 0,1
		BIO Spinat-Sahnesauce dazu kJ 254 / kcal 61 / Fett 3,8 / davon gesättigte Fettsäuren / 2,0 / Kohlenhydrate 4,2 / davon Zucker 2,3 / Ballaststoffe 0,9 / Eiweiß 2,1 / Salz 1,4	Bratensauce dazu kJ 54 / kcal 13 / Fett 0,2 / davon gesättigte Fettsäuren / 0,1 / Kohlenhydrate 2,6 / davon Zucker 0,5 / Ballaststoffe 0,1 / Eiweiß 0,2 / Salz 1,0	Bratensauce dazu kJ 34 / kcal 8 / Fett 0,1 / davon gesättigte Fettsäuren / 0,1 / Kohlenhydrate 1,6 / davon Zucker 0,2 / Ballaststoffe 0,0 / Eiweiß 0,1 / Salz 0,5	Apfelmus kJ 293 / kcal 69 / Fett 0,1 / davon gesättigte Fettsäuren / 0,1 / Kohlenhydrate 15,8 / davon Zucker 14,3 / Ballaststoffe 1,2 / Eiweiß 0,2 / Salz 0,0	
		Reibekäse und kJ 1461 / kcal 352 / Fett 28,0 / davon gesättigte Fettsäuren / 20,0 / Kohlenhydrate 2,0 / davon Zucker 0,1 / Ballaststoffe 0,0 / Eiweiß 23,0 / Salz 2,0	Hörnchennudeln und kJ 515 / kcal 123 / Fett 0,9 / davon gesättigte Fettsäuren / 0,3 / Kohlenhydrate 23,9 / davon Zucker 1,0 / Ballaststoffe 1,1 / Eiweiß 4,4 / Salz 0,1	Kartoffelsalat kJ 335 / kcal 80 / Fett 3,0 / davon gesättigte Fettsäuren / 0,3 / Kohlenhydrate 12,0 / davon Zucker 2,4 / Ballaststoffe 1,0 / Eiweiß 1,6 / Salz 0,5		
		Krautsalat kJ 216 / kcal 52 / Fett 1,8 / davon gesättigte Fettsäuren / 0,1 / Kohlenhydrate 6,6 / davon Zucker 6,3 / Ballaststoffe 2,3 / Eiweiß 1,1 / Salz 1,5	Kaisergemüse kJ 187 / kcal 45 / Fett 1,1 / davon gesättigte Fettsäuren / 0,3 / Kohlenhydrate 4,5 / davon Zucker 3,8 / Ballaststoffe 2,8 / Eiweiß 2,8 / Salz 0,3			
Dienstag, 01.09.2026	Paprikasamtuppe kJ 115 / kcal 28 / Fett 1,9 / davon gesättigte Fettsäuren / 1,1 / Kohlenhydrate 1,9 / davon Zucker 1,6 / Ballaststoffe 0,7 / Eiweiß 0,5 / Salz 0,2	Farfalle mit kJ 560 / kcal 134 / Fett 0,5 / davon gesättigte Fettsäuren / 0,1 / Kohlenhydrate 24,0 / davon Zucker 0,2 / Ballaststoffe 2,0 / Eiweiß 4,8 / Salz 0,2	BIO Spaghetti mit kJ 501 / kcal 120 / Fett 0,5 / davon gesättigte Fettsäuren / 0,1 / Kohlenhydrate 24,0 / davon Zucker 1,0 / Ballaststoffe 1,0 / Eiweiß 4,3 / Salz 0,2	Geflügelgulasch in Paprikasauce dazu kJ 217 / kcal 52 / Fett 0,1 / davon gesättigte Fettsäuren / 0,0 / Kohlenhydrate 1,3 / davon Zucker 0,6 / Ballaststoffe 0,3 / Eiweiß 0,2 / Salz 0,2	Drei Spinatknödel mit kJ 733 / kcal 174 / Fett 5,4 / davon gesättigte Fettsäuren / 3,0 / Kohlenhydrate 21,0 / davon Zucker 2,2 / Ballaststoffe 2,1 / Eiweiß 9,4 / Salz 1,2	Fruchtquark-Dessert Birne kJ 504 / kcal 120 / Fett 4,2 / davon gesättigte Fettsäuren / 2,9 / Kohlenhydrate 14,1 / davon Zucker 12,8 / Ballaststoffe 0,0 / Eiweiß 5,7 / Salz 0,1
		Lachs-Sahnesauce dazu kJ 447 / kcal 107 / Fett 8,0 / davon gesättigte Fettsäuren / 4,8 / Kohlenhydrate 3,2 / davon Zucker 2,1 / Ballaststoffe 0,3 / Eiweiß 5,5 / Salz 0,9	Bolognesesauce (Rind) dazu kJ 425 / kcal 102 / Fett 5,0 / davon gesättigte Fettsäuren / 2,2 / Kohlenhydrate 3,0 / davon Zucker 2,7 / Ballaststoffe 0,7 / Eiweiß 10,0 / Salz 0,4	BIO Salzkartoffeln und 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	Käsesauce dazu kJ 492 / kcal 118 / Fett 9,3 / davon gesättigte Fettsäuren / 6,2 / Kohlenhydrate 3,9 / davon Zucker 3,4 / Ballaststoffe 0,0 / Eiweiß 4,7 / Salz 0,8	
		BIO Blumenkohlgemüse kJ 200 / kcal 48 / Fett 1,8 / davon gesättigte Fettsäuren / 0,4 / Kohlenhydrate 3,5 / davon Zucker 2,3 / Ballaststoffe 3,3 / Eiweiß 2,0 / Salz 0,7	Reibekäse und kJ 1524 / kcal 367 / Fett 27,9 / davon gesättigte Fettsäuren / 18,9 / Kohlenhydrate 1,6 / davon Zucker 0,1 / Ballaststoffe 0,0 / Eiweiß 27,3 / Salz 1,2	ZucchiniGemüse kJ 105 / kcal 25 / Fett 0,6 / davon gesättigte Fettsäuren / 0,2 / Kohlenhydrate 2,5 / davon Zucker 1,8 / Ballaststoffe 1,2 / Eiweiß 1,8 / Salz 0,5	Gurkensalat kJ 117 / kcal 28 / Fett 2,8 / davon gesättigte Fettsäuren / 0,2 / Kohlenhydrate 0,3 / davon Zucker 0,3 / Ballaststoffe 0,0 / Eiweiß 0,0 / Salz 0,8	
			Gurkensalat kJ 117 / kcal 28 / Fett 2,8 / davon gesättigte Fettsäuren / 0,2 / Kohlenhydrate 0,3 / davon Zucker 0,3 / Ballaststoffe 0,0 / Eiweiß 0,0 / Salz 0,8			
Mittwoch, 02.09.2026	Steckrübensuppe kJ 68 / kcal 16 / Fett 0,3 / davon gesättigte Fettsäuren / 0,1 / Kohlenhydrate 2,3 / davon Zucker 2,1 / Ballaststoffe 0,7 / Eiweiß 0,7 / Salz 0,1	Ein Eieromelette natur mit kJ 612 / kcal 147 / Fett 9,0 / davon gesättigte Fettsäuren / 3,7 / Kohlenhydrate 5,0 / davon Zucker 1,0 / Ballaststoffe 0,0 / Eiweiß 11,0 / Salz 1,1	Ein Hähnchenbrustfilet natur in kJ 524 / kcal 124 / Fett 2,9 / davon gesättigte Fettsäuren / 0,6 / Kohlenhydrate 1,5 / davon Zucker 0,7 / Ballaststoffe 0,0 / Eiweiß 23,0 / Salz 1,7	Ein Schweineschnitzel paniert mit kJ 1009 / kcal 241 / Fett 12,0 / davon gesättigte Fettsäuren / 1,3 / Kohlenhydrate 14,0 / davon Zucker 1,3 / Ballaststoffe 0,0 / Eiweiß 19,0 / Salz 1,6	Rigatoni mit kJ 648 / kcal 155 / Fett 0,5 / davon gesättigte Fettsäuren / 0,1 / Kohlenhydrate 31,4 / davon Zucker 0,2 / Ballaststoffe 2,3 / Eiweiß 5,6 / Salz 1,6	Stracciatella Joghurt kJ 493 / kcal 117 / Fett 4,5 / davon gesättigte Fettsäuren / 2,9 / Kohlenhydrate 14,1 / davon Zucker 14,1 / Ballaststoffe 0,0 / Eiweiß 4,0 / Salz 0,1
		Baked Beans dazu kJ 341 / kcal 81 / Fett 0,4 / davon gesättigte Fettsäuren / 0,1 / Kohlenhydrate 13,7 / davon Zucker 5,4 / Ballaststoffe 3,4 / Eiweiß 3,9 / Salz 1,1	Rahmsauce dazu kJ 187 / kcal 45 / Fett 3,3 / davon gesättigte Fettsäuren / 2,2 / Kohlenhydrate 3,3 / davon Zucker 1,0 / Ballaststoffe 0,1 / Eiweiß 0,5 / Salz 1,0	Bratensauce dazu kJ 34 / kcal 8 / Fett 0,1 / davon gesättigte Fettsäuren / 0,1 / Kohlenhydrate 1,6 / davon Zucker 0,2 / Ballaststoffe 0,0 / Eiweiß 0,1 / Salz 0,5	Zucchiniisauce dazu kJ 275 / kcal 66 / Fett 5,5 / davon gesättigte Fettsäuren / 3,6 / Kohlenhydrate 2,0 / davon Zucker 1,5 / Ballaststoffe 0,7 / Eiweiß 1,8 / Salz 0,4	
		BIO Salzkartoffeln und kJ 334 / kcal 80 / Fett 0,0 / davon gesättigte Fettsäuren / 0,0 / Kohlenhydrate 16,8 / davon Zucker 0,0 / Ballaststoffe 2,2 / Eiweiß 2,0 / Salz 0,3	BIO Basmati-Reis und kJ 499 / kcal 119 / Fett 0,4 / davon gesättigte Fettsäuren / 0,1 / Kohlenhydrate 26,0 / davon Zucker 0,2 / Ballaststoffe 0,3 / Eiweiß 2,9 / Salz 0,3	Käsespätzle (BIO Spätzle) und kJ 305 / kcal 73 / Fett 5,3 / davon gesättigte Fettsäuren / 3,5 / Kohlenhydrate 1,6 / davon Zucker 0,7 / Ballaststoffe 0,0 / Eiweiß 4,6 / Salz 0,4	BIO Reibekäse kJ 275 / kcal 66 / Fett 5,5 / davon gesättigte Fettsäuren / 3,6 / Kohlenhydrate 2,0 / davon Zucker 1,5 / Ballaststoffe 0,7 / Eiweiß 1,8 / Salz 0,4	
		Karottensalat kJ 487 / kcal 116 / Fett 12,2 / davon gesättigte Fettsäuren / 4,4 / Kohlenhydrate 0,8 / davon Zucker 0,8 / Ballaststoffe 0,0 / Eiweiß 0,5 / Salz 1,0	RosenkohlGemüse kJ 194 / kcal 46 / Fett 0,7 / davon gesättigte Fettsäuren / 0,2 / Kohlenhydrate 4,8 / davon Zucker 2,7 / Ballaststoffe 4,4 / Eiweiß 3,2 / Salz 0,3	Karottensalat kJ 487 / kcal 116 / Fett 12,2 / davon gesättigte Fettsäuren / 4,4 / Kohlenhydrate 0,8 / davon Zucker 0,8 / Ballaststoffe 0,0 / Eiweiß 0,5 / Salz 1,0		
Donnerstag, 03.09.2026	Grießsuppe kJ 47 / kcal 11 / Fett 0,0 / davon gesättigte Fettsäuren / 0,0 / Kohlenhydrate 2,3 / davon Zucker 0,0 / Ballaststoffe 0,2 / Eiweiß 0,4 / Salz 0,1	Bunter Nudelauflauf mit BIO Gemüse dazu kJ 663 / kcal 158 / Fett 4,2 / davon gesättigte Fettsäuren / 2,4 / Kohlenhydrate 23,1 / davon Zucker 2,8 / Ballaststoffe 1,7 / Eiweiß 6,2 / Salz 1,1	Drei Cevapcici (Rind) in kJ 1076 / kcal 259 / Fett 20,0 / davon gesättigte Fettsäuren / 7,9 / Kohlenhydrate 1,4 / davon Zucker 0,5 / Ballaststoffe 0,0 / Eiweiß 17,0 / Salz 1,8	Schweinegeschnetzeltes in Rahmsauce dazu kJ 478 / kcal 114 / Fett 4,5 / davon gesättigte Fettsäuren / 2,6 / Kohlenhydrate 1,7 / davon Zucker 0,6 / Ballaststoffe 0,1 / Eiweiß 16,7 / Salz 0,8	Ein Sellerie-Knopschnitzel dazu kJ 348 / kcal 83 / Fett 0,5 / davon gesättigte Fettsäuren / 0,1 / Kohlenhydrate 14,0 / davon Zucker 2,3 / Ballaststoffe 0,5 / Eiweiß 2,9 / Salz 1,4	BIO Milchpudding Vanille kJ 352 / kcal 83 / Fett 1,4 / davon gesättigte Fettsäuren / 0,9 / Kohlenhydrate 14,0 / davon Zucker 10,0 / Ballaststoffe 0,0 / Eiweiß 3,1 / Salz 0,1
		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	Bratensauce dazu kJ 37 / kcal 9 / Fett 0,1 / davon gesättigte Fettsäuren / 0,0 / Kohlenhydrate 1,9 / davon Zucker 0,2 / Ballaststoffe 0,0 / Eiweiß 0,2 / Salz 0,7	sieben Kroketten und kJ 715 / kcal 170 / Fett 5,5 / davon gesättigte Fettsäuren / 0,7 / Kohlenhydrate 26,5 / davon Zucker 1,9 / Ballaststoffe 2,5 / Eiweiß 2,5 / Salz 0,8	BIO Penne und kJ 586 / kcal 140 / Fett 0,5 / davon gesättigte Fettsäuren / 0,1 / Kohlenhydrate 28,4 / davon Zucker 1,3 / Ballaststoffe 1,4 / Eiweiß 4,8 / Salz 0,1	
			Risoni (Nudelreis) und kJ 626 / kcal 150 / Fett 1,4 / davon gesättigte Fettsäuren / 0,9 / Kohlenhydrate 28,4 / davon Zucker 1,6 / Ballaststoffe 1,2 / Eiweiß 5,2 / Salz 0,1	Gurkensalat kJ 117 / kcal 28 / Fett 2,8 / davon gesättigte Fettsäuren / 0,2 / Kohlenhydrate 0,3 / davon Zucker 0,3 / Ballaststoffe 0,0 / Eiweiß 0,0 / Salz 0,8	Basikum-Pestosauce kJ 286 / kcal 68 / Fett 5,8 / davon gesättigte Fettsäuren / 3,8 / Kohlenhydrate 2,9 / davon Zucker 1,5 / Ballaststoffe 0,1 / Eiweiß 1,1 / Salz 0,6	
			Balkangemüse kJ 208 / kcal 50 / Fett 0,7 / davon gesättigte Fettsäuren / 0,2 / Kohlenhydrate 7,2 / davon Zucker 4,6 / Ballaststoffe 3,3 / Eiweiß 2,0 / Salz 0,3			

Menüplan für KW 36 von 31.08.2026 bis 06.09.2026

	Vorsuppe		Menü 1		Menü 2		Menü 3		Menü 4		Dessert	
Freitag, 04.09.2026	Linsensuppe	kJ 133 / kcal 32 / Fett 0,1 / davon gesättigte Fettsäuren / 0,0 / Kohlenhydrate 4,9 / davon Zucker 0,5 / Ballaststoffe 1,1 / Eiweiß 2,1 / Salz 0,5	Sechs Chicken Nuggets mit	kJ 855 / kcal 204 / Fett 11,0 / davon gesättigte Fettsäuren / 1,7 / Kohlenhydrate 14,0 / davon Zucker 0,5 / Ballaststoffe 0,0 / Eiweiß 12,0 / Salz 1,1	Hähnchengeschnetzeltes in Zitronensauce dazu	kJ 333 / kcal 80 / Fett 3,3 / davon gesättigte Fettsäuren / 1,9 / Kohlenhydrate 2,6 / davon Zucker 1,0 / Ballaststoffe 0,0 / Eiweiß 9,7 / Salz 1,1	Eine Kohlroulade (Schwein) in	kJ 661 / kcal 159 / Fett 12,0 / davon gesättigte Fettsäuren / 4,6 / Kohlenhydrate 4,8 / davon Zucker 3,0 / Ballaststoffe 1,9 / Eiweiß 7,0 / Salz 1,0	Drei Eierpfannkuchen natur dazu	kJ 733 / kcal 174 / Fett 5,0 / davon gesättigte Fettsäuren / 1,5 / Kohlenhydrate 24,0 / davon Zucker 2,0 / Ballaststoffe 2,0 / Eiweiß 7,3 / Salz 0,4	Fruchtquark Dessert Erdbeere	kJ 505 / kcal 120 / Fett 4,2 / davon gesättigte Fettsäuren / 2,9 / Kohlenhydrate 14,2 / davon Zucker 12,9 / Ballaststoffe 0,0 / Eiweiß 5,7 / Salz 0,1
			Tomatensauce dazu	kJ 161 / kcal 38 / Fett 1,0 / davon gesättigte Fettsäuren / 0,1 / Kohlenhydrate 5,5 / davon Zucker 5,3 / Ballaststoffe 0,9 / Eiweiß 1,1 / Salz 1,1	BIO Basmati-Reis und	kJ 499 / kcal 119 / Fett 0,4 / davon gesättigte Fettsäuren / 0,1 / Kohlenhydrate 26,0 / davon Zucker 0,2 / Ballaststoffe 0,3 / Eiweiß 2,9 / Salz 0,3	Bratensauce dazu	kJ 34 / kcal 8 / Fett 0,1 / davon gesättigte Fettsäuren / 0,1 / Kohlenhydrate 1,6 / davon Zucker 0,2 / Ballaststoffe 0,0 / Eiweiß 0,1 / Salz 0,5	Gemüsebolognese und	kJ 155 / kcal 37 / Fett 0,8 / davon gesättigte Fettsäuren / 0,1 / Kohlenhydrate 5,3 / davon Zucker 4,7 / Ballaststoffe 1,4 / Eiweiß 1,2 / Salz 0,7		
			BIO Bulgur und	kJ 523 / kcal 125 / Fett 0,4 / davon gesättigte Fettsäuren / 0,1 / Kohlenhydrate 24,8 / davon Zucker 0,4 / Ballaststoffe 3,8 / Eiweiß 3,3 / Salz 1,2	Sommergemüse	kJ 239 / kcal 57 / Fett 1,0 / davon gesättigte Fettsäuren / 0,4 / Kohlenhydrate 7,1 / davon Zucker 3,7 / Ballaststoffe 3,6 / Eiweiß 3,0 / Salz 0,8	BIO Kräuterkartoffeln und	kJ 342 / kcal 82 / Fett 0,6 / davon gesättigte Fettsäuren / 0,1 / Kohlenhydrate 16,0 / davon Zucker 0,0 / Ballaststoffe 2,2 / Eiweiß 1,9 / Salz 0,7	Blattsalat mit	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		
			Mais-Paprikasalat	kJ 387 / kcal 92 / Fett 4,4 / davon gesättigte Fettsäuren / 0,8 / Kohlenhydrate 9,3 / davon Zucker 4,8 / Ballaststoffe 3,0 / Eiweiß 2,2 / Salz 0,9			Mais-Paprikasalat	kJ 387 / kcal 92 / Fett 4,4 / davon gesättigte Fettsäuren / 0,8 / Kohlenhydrate 9,3 / davon Zucker 4,8 / Ballaststoffe 3,0 / Eiweiß 2,2 / Salz 0,9	Senfdressing	kJ 650 / kcal 155 / Fett 15,7 / davon gesättigte Fettsäuren / 1,2 / Kohlenhydrate 1,8 / davon Zucker 0,5 / Ballaststoffe 0,4 / Eiweiß 0,5 / Salz 1,2		
Samstag, 05.09.2026	Erbsensuppe	kJ 169 / kcal 40 / Fett 1,9 / davon gesättigte Fettsäuren / 1,1 / Kohlenhydrate 3,3 / davon Zucker 0,7 / Ballaststoffe 1,3 / Eiweiß 1,9 / Salz 0,5			Gaisburger Marsch	kJ 204 / kcal 49 / Fett 1,2 / davon gesättigte Fettsäuren / 0,5 / Kohlenhydrate 3,4 / davon Zucker 0,7 / Ballaststoffe 0,7 / Eiweiß 5,7 / Salz 0,3	BIO Salzkartoffeln mit	kJ 334 / kcal 80 / Fett 0,0 / davon gesättigte Fettsäuren / 0,0 / Kohlenhydrate 18,8 / davon Zucker 0,0 / Ballaststoffe 2,2 / Eiweiß 2,0 / Salz 0,3			Fruchtjoghurt Heidelbeere	kJ 440 / kcal 104 / Fett 2,8 / davon gesättigte Fettsäuren / 1,9 / Kohlenhydrate 17,0 / davon Zucker 15,0 / Ballaststoffe 0,5 / Eiweiß 2,7 / Salz 0,1
							Kräuterquark dazu	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				
							Gurkensalat	kJ 185 / kcal 44 / Fett 1,0 / davon gesättigte Fettsäuren / 0,1 / Kohlenhydrate 8,3 / davon Zucker 7,1 / Ballaststoffe 0,8 / Eiweiß 0,5 / Salz 1,6				
Sonntag, 06.09.2026	Nudel	kJ 1552 / kcal 366 / Fett 2,7 / davon gesättigte Fettsäuren / 0,9 / Kohlenhydrate 70,0 / davon Zucker 3,0 / Ballaststoffe 3,0 / Eiweiß 14,0 / Salz 0,0			Eine Scheibe Siedfleisch (Rind) in	kJ 1028 / kcal 246 / Fett 10,1 / davon gesättigte Fettsäuren / 4,3 / Kohlenhydrate 0,3 / davon Zucker 0,1 / Ballaststoffe 0,0 / Eiweiß 38,3 / Salz 1,0	Ein Blumenkohl-Käse-Medley dazu	kJ 770 / kcal 183 / Fett 8,7 / davon gesättigte Fettsäuren / 2,0 / Kohlenhydrate 20,0 / davon Zucker 2,7 / Ballaststoffe 2,6 / Eiweiß 5,1 / Salz 1,0			Fruchtjoghurt Kirsche	kJ 416 / kcal 99 / Fett 3,1 / davon gesättigte Fettsäuren / 2,0 / Kohlenhydrate 13,2 / davon Zucker 12,1 / Ballaststoffe 0,0 / Eiweiß 3,9 / Salz 0,1
	Suppe	kJ 2 / kcal 0 / Fett 0,0 / davon gesättigte Fettsäuren / 0,0 / Kohlenhydrate 0,1 / davon Zucker 0,0 / Ballaststoffe 0,0 / Eiweiß 0,0 / Salz 0,1			Meerrettichsauce dazu	kJ 382 / kcal 91 / Fett 7,9 / davon gesättigte Fettsäuren / 4,4 / Kohlenhydrate 3,6 / davon Zucker 2,1 / Ballaststoffe 0,2 / Eiweiß 1,3 / Salz 2,0	Kräutersauce mit	kJ 214 / kcal 51 / Fett 3,8 / davon gesättigte Fettsäuren / 2,5 / Kohlenhydrate 2,9 / davon Zucker 2,0 / Ballaststoffe 0,1 / Eiweiß 1,5 / Salz 0,5				
					Bouillonkartoffeln und	kJ 145 / kcal 35 / Fett 0,2 / davon gesättigte Fettsäuren / 0,1 / Kohlenhydrate 6,6 / davon Zucker 1,3 / Ballaststoffe 1,2 / Eiweiß 0,9 / Salz 0,6	BIO Würfelkartoffeln und	kJ 318 / kcal 76 / Fett 0,0 / davon gesättigte Fettsäuren / 0,0 / Kohlenhydrate 16,0 / davon Zucker 0,0 / Ballaststoffe 2,1 / Eiweiß 1,9 / Salz 1,1				
					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	Karottengemüse	kJ 210 / kcal 50 / Fett 0,8 / davon gesättigte Fettsäuren / 0,3 / Kohlenhydrate 8,6 / davon Zucker 7,3 / Ballaststoffe 3,1 / Eiweiß 0,7 / Salz 0,5				