

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

Menüplan für KW 45 von 02.11.2026 bis 08.11.2026

	Vorsuppe	Menü 1	Menü 2	Menü 3	Menü 4	Dessert
Montag, 02.11.2026	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 Wirsingrahmgemüse 	Vegetarische Älplermagronen 	Milchpudding Vanille 
Dienstag, 03.11.2026	8-Kräutersüppchen	Ein Hähnchenbrustfilet natur in Rahmsauce dazu BIO Knöpfe und Gurkensalat  	BIO Spaghetti mit Bolognesesauce (Rind) dazu Reibekäse und Gurkensalat 	Schwäbische Krautschupfnudeln (Schwein) 	Kaiserschmarrn dazu Dessertsauce mit Vanillegeschmack 	Buttermilch Dessert Vanilla-Birne
Mittwoch, 04.11.2026	Champignonrahmsuppe	Fünf Fischstäbchen paniert mit Kräutersauce dazu Kartoffelpüree und Erbsengemüse (BIO Erbsen)  	Ein Hähnchenschenkel mit Wedges dazu herbstliches Ratatouille (Kürbis, Kohlrabi) 	Drei Königsberger Klopse (Schwein) in Kapersauce dazu BIO Kartoffeln und Brokkoligemüse 	Ravioli mit Käsefüllung dazu Tomaten-Paprikaragout und Karottensalat 	Fruchtjoghurt Erdbeere
Donnerstag, 05.11.2026	Tomatencremesuppe	Ein Spinat-Dinkel- Knusperplätzchen paniert dazu Blumenkohl in Hollandaise und BIO Würfelkartoffeln  	Ein Seelachsfilet natur in Dillsauce dazu BIO Salzkartoffeln und Fingermöhren 	Ein Schweinesteak natur mit Rahmsauce dazu Eierspätzle und Blattsalat mit Kräuterdressing 	Zwei mediterrane Spinatstangen dazu Schmand-Dip und Gemüsebolognese 	BIO Milchpudding Schoko 
Freitag, 06.11.2026	Gemüsebrühe mit Brunoise	Acht Vegane Sojabällchen mit Paprika-Dip dazu BIO Basmati-Reis und Gurkensalat  	Ein Hähnchenbrustfilet paniert mit Paprikasauce dazu Farfalle und Gurkensalat 	Eine Scheibe Fleischkäse (Schwein) in Bratensauce dazu Kartoffelpüree und Bayerisch Kraut 	Knöpfe-Auflauf mit buntem Gemüse 	Früchtequark Kirsche
Samstag, 07.11.2026	Buchstaben Suppe		Wintereintopf mit Kürbis und Rindfleischwürfel 	Gemüseeeintopf 		Fruchtjoghurt Pfirsich-Maracuja
Sonntag, 08.11.2026	Blumenkohlcremesuppe		Eine Scheibe Putenbrustbraten "Gärtnerin" in Champignonrahmsauce 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 45 von 02.11.2026 bis 08.11.2026

	Vorsuppe	Menü 1	Menü 2	Menü 3	Menü 4	Dessert
Montag, 02.11.2026	Königinsuppe A,A1,A3,G,I	BIO Gemüseglasch dazu G,I BIO Vollkorn-Fusilli A,A1	Zwei Geflügelwien mit 2,3,8,12 Bratkartoffeln dazu Ketchup und Rote-Bete-Salat 9	Schweinegeschnetzeltes in Rahmsauce dazu BIO Basmati-Reis und Wirsingrahmgemüse A,A1,A3,G,I	Vegetarische Äpfelmagronen A,A1,A3,C,G,I	Milchpudding Vanille G
Dienstag, 03.11.2026	8-Kräutersüppchen G,I	Ein Hähnchenbrustfilet natur in Rahmsauce dazu A,A1,A3,G,I,1 BIO Knöpfe und Gurkensalat 1,4	BIO Spaghetti mit A,A1 Bolognesesauce (Rind) dazu A,A1,I,12 Reibekäse und G,12 Gurkensalat 1,4	Schwäbische Krautschupfnudeln (Schwein) A,A1,C,I,2,3	Kaiserschmarrn dazu Dessertsauce mit Vanillegeschmack G	Buttermilch Dessert Vanilla-Birne G
Mittwoch, 04.11.2026	Champignonrahmsuppe G,I	Fünf Fischstäbchen paniert mit A,A1,D Kräutersauce dazu G,I Kartoffelpüree und G,1 Erbsengemüse (BIO Erbsen) G,I,1,2	Ein Hähnchenschenkel mit Wedges dazu A,A1 herbstliches Ratatouille (Kürbis, Kohlrabi) A,A1,A3,G	Drei Königsberger Klopse (Schwein) in C Kapernsauce dazu A,A1,A3,G,I BIO Kartoffeln und Brokkoligemüse G,I,1,2	Ravioli mit Käsefüllung dazu A,A1,C,G Tomaten-Paprikaragout und A,A1,G,I Karottensalat G,I,1,4	Fruchtjoghurt Erdbeere G
Donnerstag, 05.11.2026	Tomatencremesuppe G,I,2,3	Ein Spinat-Dinkel-Knusperplätzchen paniert dazu A,A1,C,G Blumenkohl in C,G,I Hollandaise und BIO Würfelkartoffeln	Ein Seelachsfilet natur in Dillsauce dazu A,A1,A3,G,I BIO Salzkartoffeln und Fingermöhren	Ein Schweinesteak natur mit A,A1 Rahmsauce dazu A,A1,A3,G,I,1 Eierspätzle und Blattsalat mit Kräuter dressing 1,4	Zwei mediterrane Spinatstangen dazu A,A1,G,3 Schmand-Dip und G Gemüsebolognese G,I,12	BIO Milchpudding Schoko G
Freitag, 06.11.2026	Gemüsebrühe mit Brunoise A,A1,I,4	Acht Vegane Sojabällchen mit F Paprika-Dip dazu G,2,3 BIO Basmati-Reis und Gurkensalat 1,4	Ein Hähnchenbrustfilet A,A1,C,2 paniert mit Paprikasauce dazu A,A1,G,I Farfalle und A,A1 Gurkensalat 1,4	Eine Scheibe Fleischkäse (Schwein) in 2,3,8 Bratensauce dazu A,A1,A3,I,1 Kartoffelpüree und G,1 Bayerisch Kraut I	Knöpfele-Auflauf mit buntem Gemüse A,A1,A3,C,G,I,1,12	Früchtequark Kirsche G
Samstag, 07.11.2026	Buchstaben A,A1,C Suppe A,A1,I,4		Wintereintopf mit Kürbis und Rindfleischwürfel I,12	Gemüseintopf A,A1,I,4,12		Fruchtjoghurt Pfirsich-Maracuja G
Sonntag, 08.11.2026	Blumenkohlcremesuppe A,A1,A3,G,I		Eine Scheibe Putenbrustbraten "Gärtnerin" in A,A1,G,I Champignonrahmsauce dazu A,A1,A3,G,I,1 Petersilienkartoffeln und 1,2 Kaisergemüse G,I,1	Ein Sellerie-Knusperschnitzel paniert mit A,A1,I 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 45 von 02.11.2026 bis 08.11.2026

	Vorsuppe		Menü 1		Menü 2		Menü 3		Menü 4		Dessert	
Montag, 02.11.2026	Königinsuppe	kJ 123 / kcal 29 / Fett 1,0 / davon gesättigte Fettsäuren / 0,5 / Kohlenhydrate 4,6 / davon Zucker 1,1 / Ballaststoffe 0,2 / Eiweiß 0,5 / Salz 1,2	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 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	Zwei Geflügelwiener mit	kJ 1106 / kcal 267 / Fett 23,0 / davon gesättigte Fettsäuren / 6,9 / Kohlenhydrate 1,0 / davon Zucker 0,5 / Ballaststoffe 0,0 / Eiweiß 14,0 / Salz 2,0 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 kJ 331 / kcal 78 / Fett 0,5 / davon gesättigte Fettsäuren / 0,1 / Kohlenhydrate 16,8 / davon Zucker 11,6 / Ballaststoffe 1,0 / Eiweiß 1,0 / Salz 2,7 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	Schweinegeschnetzeltes in Rahmsauce dazu	kJ 429 / kcal 103 / Fett 4,4 / davon gesättigte Fettsäuren / 2,6 / Kohlenhydrate 2,5 / davon Zucker 0,8 / Ballaststoffe 0,1 / Eiweiß 13,3 / Salz 1,1 kJ 488 / kcal 117 / Fett 0,2 / davon gesättigte Fettsäuren / 0,0 / Kohlenhydrate 26,0 / davon Zucker 0,2 / Ballaststoffe 0,5 / Eiweiß 2,5 / Salz 0,3 kJ 251 / kcal 60 / Fett 2,8 / davon gesättigte Fettsäuren / 1,3 / Kohlenhydrate 4,9 / davon Zucker 4,3 / Ballaststoffe 1,9 / Eiweiß 3,1 / Salz 0,7	Vegetarische Älpiermagronen	kJ 677 / kcal 162 / Fett 9,1 / davon gesättigte Fettsäuren / 6,1 / Kohlenhydrate 11,5 / davon Zucker 2,4 / Ballaststoffe 1,0 / Eiweiß 8,0 / Salz 0,8	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
			BIO Vollkorn-Fusilli		Bratkartoffeln dazu		BIO Basmati-Reis und					
					Ketchup und		Wirsingrahmgemüse					
					Rote-Bete-Salat							
Dienstag, 03.11.2026	8-Kräutersüppchen	kJ 158 / kcal 38 / Fett 2,0 / davon gesättigte Fettsäuren / 1,2 / Kohlenhydrate 4,4 / davon Zucker 0,8 / Ballaststoffe 0,1 / Eiweiß 0,5 / Salz 0,9	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 kJ 177 / kcal 42 / Fett 3,3 / davon gesättigte Fettsäuren / 2,2 / Kohlenhydrate 2,7 / davon Zucker 1,1 / Ballaststoffe 0,1 / Eiweiß 0,5 / Salz 1,2 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 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 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 kJ 426 / kcal 102 / Fett 4,9 / davon gesättigte Fettsäuren / 2,2 / Kohlenhydrate 3,1 / davon Zucker 2,8 / Ballaststoffe 0,7 / Eiweiß 9,9 / Salz 0,5 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 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	Schwäbische Krautschupfnudeln (Schwein)	kJ 172 / kcal 41 / Fett 1,8 / davon gesättigte Fettsäuren / 0,7 / Kohlenhydrate 3,9 / davon Zucker 2,9 / Ballaststoffe 1,1 / Eiweiß 1,5 / Salz 1,0	Kaiserschmarrn dazu	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	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		Bolognesesauce (Rind) dazu							
			BIO Knöpfe und		Reibekäse und							
			Gurkensalat		Gurkensalat							
Mittwoch, 04.11.2026	Champignonrahmsuppe	kJ 185 / kcal 44 / Fett 3,3 / davon gesättigte Fettsäuren / 2,1 / Kohlenhydrate 1,9 / davon Zucker 0,8 / Ballaststoffe 0,4 / Eiweiß 1,5 / Salz 1,0	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 kJ 322 / kcal 77 / Fett 5,1 / davon gesättigte Fettsäuren / 3,0 / Kohlenhydrate 5,1 / davon Zucker 3,3 / Ballaststoffe 0,2 / Eiweiß 2,3 / Salz 1,2 kJ 282 / kcal 67 / Fett 1,3 / davon gesättigte Fettsäuren / 0,7 / Kohlenhydrate 10,4 / davon Zucker 1,5 / Ballaststoffe 1,3 / Eiweiß 5,7 / Salz 0,7 kJ 414 / kcal 99 / Fett 1,8 / davon gesättigte Fettsäuren / 0,4 / Kohlenhydrate 11,8 / davon Zucker 2,5 / Ballaststoffe 5,1 / Eiweiß 7,0 / Salz 0,7	Ein Hähnchenschenkel mit	kJ 809 / kcal 194 / Fett 12,5 / davon gesättigte Fettsäuren / 4,0 / Kohlenhydrate 0,4 / davon Zucker 0,0 / Ballaststoffe 0,0 / Eiweiß 20,0 / Salz 1,3 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 kJ 220 / kcal 52 / Fett 2,3 / davon gesättigte Fettsäuren / 1,2 / Kohlenhydrate 6,8 / davon Zucker 4,6 / Ballaststoffe 1,6 / Eiweiß 1,3 / Salz 0,2	Drei Königsberger Klopse (Schwein) in	kJ 1001 / kcal 241 / Fett 19,0 / davon gesättigte Fettsäuren / 7,2 / Kohlenhydrate 6,5 / davon Zucker 0,5 / Ballaststoffe 0,0 / Eiweiß 11,0 / Salz 1,5 kJ 232 / kcal 55 / Fett 4,1 / davon gesättigte Fettsäuren / 2,8 / Kohlenhydrate 3,3 / davon Zucker 1,9 / Ballaststoffe 0,1 / Eiweiß 1,2 / Salz 1,1 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 kJ 200 / kcal 48 / Fett 1,5 / davon gesättigte Fettsäuren / 0,3 / Kohlenhydrate 2,6 / davon Zucker 1,8 / Ballaststoffe 3,0 / Eiweiß 4,5 / Salz 0,7	Ravioli mit Käsefüllung dazu	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		Wedges dazu		Kapernsauce dazu					
			Kartoffelpüree und		herbstliches Ratatouille (Kürbis, Kohlrabi)		BIO Kartoffeln und					
			Erbsengemüse (BIO Erbsen)				Brokkoligemüse					
Donnerstag, 05.11.2026	Tomatencremesuppe	kJ 191 / kcal 46 / Fett 2,6 / davon gesättigte Fettsäuren / 1,4 / Kohlenhydrate 4,4 / davon Zucker 3,9 / Ballaststoffe 0,5 / Eiweiß 0,8 / Salz 0,9	Ein Spinat-Dinkel-Knusperger paniert dazu	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 kJ 790 / kcal 189 / Fett 18,2 / davon gesättigte Fettsäuren / 6,1 / Kohlenhydrate 3,0 / davon Zucker 2,4 / Ballaststoffe 1,8 / Eiweiß 2,9 / Salz 0,7 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	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 kJ 283 / kcal 68 / Fett 4,5 / davon gesättigte Fettsäuren / 3,0 / Kohlenhydrate 4,7 / davon Zucker 3,1 / Ballaststoffe 0,0 / Eiweiß 2,1 / Salz 0,8 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 kJ 155 / kcal 37 / Fett 0,5 / davon gesättigte Fettsäuren / 0,1 / Kohlenhydrate 5,9 / davon Zucker 5,5 / Ballaststoffe 3,0 / Eiweiß 0,7 / Salz 0,1	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 kJ 306 / kcal 73 / Fett 5,9 / davon gesättigte Fettsäuren / 3,9 / Kohlenhydrate 4,3 / davon Zucker 1,3 / Ballaststoffe 0,1 / Eiweiß 0,7 / Salz 1,3 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 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 mediterrane Spinatstangen dazu	kJ 1112 / kcal 266 / Fett 13,0 / davon gesättigte Fettsäuren / 5,1 / Kohlenhydrate 30,0 / davon Zucker 2,4 / Ballaststoffe 2,2 / Eiweiß 6,6 / Salz 1,1 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 kJ 159 / kcal 38 / Fett 0,9 / davon gesättigte Fettsäuren / 0,1 / Kohlenhydrate 5,5 / davon Zucker 4,8 / Ballaststoffe 1,4 / Eiweiß 1,2 / Salz 0,9	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		Dillsauce dazu		Rahmsauce dazu					
			BIO Würfelkartoffeln		BIO Salzkartoffeln und		Eierspätzle und					
					Fingermöhren		Blattsalat mit					
							Kräuterdressing					

Menüplan für KW 45 von 02.11.2026 bis 08.11.2026

	Vorsuppe		Menü 1		Menü 2		Menü 3		Menü 4		Dessert	
Freitag, 06.11.2026	Gemüsebrühe mit Brunoise	kJ 39 / kcal 9 / Fett 0,1 / davon gesättigte Fettsäuren / 0,0 / Kohlenhydrate 1,6 / davon Zucker 1,0 / Ballaststoffe 0,3 / Eiweiß 0,3 / Salz 1,2	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 658 / kcal 157 / Fett 7,9 / davon gesättigte Fettsäuren / 3,5 / Kohlenhydrate 13,9 / davon Zucker 2,2 / Ballaststoffe 1,4 / Eiweiß 6,8 / Salz 1,0	Fruchtquark 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 58 / kcal 14 / Fett 0,2 / davon gesättigte Fettsäuren / 0,1 / Kohlenhydrate 2,5 / davon Zucker 1,0 / Ballaststoffe 0,5 / Eiweiß 0,4 / Salz 0,8	Bratensauce dazu	kJ 84 / kcal 20 / Fett 0,6 / davon gesättigte Fettsäuren / 0,3 / Kohlenhydrate 3,4 / davon Zucker 0,7 / Ballaststoffe 0,1 / Eiweiß 0,3 / Salz 1,4				
			BIO Basmati-Reis und	kJ 488 / kcal 117 / Fett 0,2 / davon gesättigte Fettsäuren / 0,0 / Kohlenhydrate 26,0 / davon Zucker 0,2 / Ballaststoffe 0,5 / Eiweiß 2,5 / 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	Kartoffelpüree und	kJ 282 / kcal 67 / Fett 1,3 / davon gesättigte Fettsäuren / 0,7 / Kohlenhydrate 10,4 / davon Zucker 1,5 / Ballaststoffe 1,3 / Eiweiß 2,0 / 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	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	Bayerisch Kraut	kJ 157 / kcal 38 / Fett 0,2 / davon gesättigte Fettsäuren / 0,0 / Kohlenhydrate 6,5 / davon Zucker 4,8 / Ballaststoffe 2,0 / Eiweiß 1,3 / Salz 1,4				
Samstag, 07.11.2026	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			Wintereintopf mit Kürbis und Rindfleischwürfel	kJ 248 / kcal 59 / Fett 1,3 / davon gesättigte Fettsäuren / 0,5 / Kohlenhydrate 6,7 / davon Zucker 5,1 / Ballaststoffe 2,4 / Eiweiß 5,8 / Salz 2,3	Gemüseintopf	kJ 110 / kcal 26 / Fett 0,2 / davon gesättigte Fettsäuren / 0,1 / Kohlenhydrate 4,5 / davon Zucker 2,4 / Ballaststoffe 1,3 / Eiweiß 0,8 / Salz 1,4			Fruchtjoghurt 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 20 / kcal 5 / Fett 0,1 / davon gesättigte Fettsäuren / 0,0 / Kohlenhydrate 0,9 / davon Zucker 0,5 / Ballaststoffe 0,0 / Eiweiß 0,1 / Salz 1,0										
Sonntag, 08.11.2026	Blumenkohlcremesuppe	kJ 162 / kcal 39 / Fett 2,6 / davon gesättigte Fettsäuren / 1,6 / Kohlenhydrate 2,0 / davon Zucker 1,3 / Ballaststoffe 0,7 / Eiweiß 1,3 / Salz 0,8			Eine Scheibe Putenbrustbraten "Gärtnerin" in	kJ 482 / 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
					Champignonrahmsauce dazu	kJ 166 / kcal 40 / Fett 2,5 / davon gesättigte Fettsäuren / 1,6 / Kohlenhydrate 3,2 / davon Zucker 1,0 / Ballaststoffe 0,3 / Eiweiß 1,1 / Salz 1,1	Kräutersauce dazu	kJ 224 / kcal 54 / Fett 3,8 / davon gesättigte Fettsäuren / 2,5 / Kohlenhydrate 3,3 / davon Zucker 2,3 / Ballaststoffe 0,1 / Eiweiß 1,5 / Salz 0,9				
					Petersilienkartoffeln und	kJ 360 / 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 488 / kcal 117 / Fett 0,2 / davon gesättigte Fettsäuren / 0,0 / Kohlenhydrate 26,0 / davon Zucker 0,2 / Ballaststoffe 0,5 / Eiweiß 2,5 / Salz 0,3				
					Kaisergemüse	kJ 198 / kcal 47 / Fett 1,1 / davon gesättigte Fettsäuren / 0,3 / Kohlenhydrate 5,0 / davon Zucker 4,2 / Ballaststoffe 2,8 / Eiweiß 2,9 / Salz 0,8	Karottensalat	kJ 348 / kcal 83 / Fett 1,3 / davon gesättigte Fettsäuren / 0,1 / Kohlenhydrate 15,7 / davon Zucker 9,6 / Ballaststoffe 2,8 / Eiweiß 0,6 / Salz 0,7				

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

Menüplan für KW 46 von 09.11.2026 bis 15.11.2026

	Vorsuppe	Menü 1	Menü 2	Menü 3	Menü 4	Dessert
Montag, 09.11.2026	Karottencremesuppe	BIO Allgäuer Käsespätzle dazu Bohngengemüse  	Rigatoni al forno (Rind) dazu Krautsalat 	Ein Fleischküchle (Schwein) in Bratensauce dazu Kartoffelpüree und Kaisergemüse 	Vegetarische Krautschupfnudeln 	Quark Dessert Vanilla
Dienstag, 10.11.2026	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 	Drei Eierpfannkuchen mit Kirschfüllung dazu Dessertsauce mit Vanillegeschmack 	BIO Milchpudding Schoko 
Mittwoch, 11.11.2026	Grünkernsuppe	BIO Vollkorn-Spaghetti mit BIO Brokkoli-Sahnesauce dazu Reibekäse  	BIO Fusilli mit vier Mini-Rinderfrikadellen in Tomatensauce dazu Karottengemüse 	Saure Nierle vom Schwein dazu Bratkartoffeln 	Bunter Kartoffel-Auflauf mit Gemüse (BIO Kartoffeln) dazu Blattsalat mit Frenchdressing 	Apfelschnee
Donnerstag, 12.11.2026	Zwiebelsuppe	Putengeschnetzeltes in Champignonrahmsauce dazu BIO Fusilli und Blattsalat mit Joghurdressing  	Ein Hähnchenbrustfilet natur in Currysauce dazu BIO Basmati-Reis und Asiagemüse 	Zwei gerollte Maultaschen (Schwein) in Zwiebelsauce dazu Kartoffelsalat 	Zwei Semmelknödel mit Champignonragout dazu Blattsalat mit Joghurdressing 	Milchpudding Butterkeks 
Freitag, 13.11.2026	Bärlauchcremesuppe	BIO Penne mit Käsesauce dazu Gurkensalat  	Ein Hokifilet natur in Zitronensauce dazu Bandnudeln und Brokkoligemüse 	Gulaschsuppe (Rind) dazu ein BIO Knusperbrötchen 	Vegetarische Bolognese mit buntem Gemüse dazu BIO Würfelpotatoes und Gurkensalat 	Fruchtjoghurt Kirsch-Banane
Samstag, 14.11.2026	Gemüsecremesuppe		Kartoffelsuppe mit zwei Wiener Würstchen (Schwein) 	Ein Germknödel mit Heidelbeerfüllung dazu Dessertsauce mit Vanillegeschmack 		Pudding Karamell
Sonntag, 15.11.2026	Currysuppe		Eine Rinder Roulade "Hausfrauen Art" in feiner Sauce dazu Eierspätzle und Rotkraut 	Vegane Gyrosplanne dazu Schmand-Dip und BIO Basmati-Reis 		Pudding Latte-Macchiato

Allergene und Zusatzstoffe entnehmen
Sie bitte beigefügtem Zusatzblatt.

Menüplan für KW 46 von 09.11.2026 bis 15.11.2026

	Vorsuppe	Menü 1	Menü 2	Menü 3	Menü 4	Dessert
Montag, 09.11.2026	Karottencremesuppe A,A1,G,I,4	BIO Allgäuer Käsespätzle G,I dazu Bohnengemüse G,I	Rigatoni al forno (Rind) A,A1,G,I,12 dazu Krautsalat 3	Ein Fleischkühle (Schwein) in A,A1,C,3 Bratensauce dazu A,A1,A3,I,1 Kartoffelpüree und G,1 Kaisergemüse G,I,1	Vegetarische A,A1,C,I,3 Krautschupfnudeln	Quark Dessert Vanilla G
Dienstag, 10.11.2026	Tomatencremesuppe G,I,2,3	Ein Seelachs Filet natur in Kräutersauce dazu A,A1,A3,G,I BIO Salzkartoffeln und Erbsengemüse G,I	Hühnerfrikassee dazu A,A1,A3,G,I BIO Basmati-Reis und Mischgemüse G,I,1,2	Tortellini mit A,A1,C,G Ricotta-Spinatfüllung dazu Schinken-Sahnesauce A,A1,A3,G,I,2,3,8 (Schwein) und Karottensalat G,I,1,4	Drei Eierpannkuchen mit A1,C,G Kirschfüllung dazu Dessertsauce mit G Vanillegeschmack	BIO Milchpudding Schoko G
Mittwoch, 11.11.2026	Grünkernsuppe A,A1,G,I,4	BIO Vollkorn-Spaghetti A,A1 mit BIO Brokkoli-Sahnesauce G,I dazu Reibekäse G,12	BIO Fusilli mit A,A1 vier A,A1,C,I Mini-Rinderfrikadellen in Tomatensauce dazu Karottengemüse G,I,1,2	Saure Nierle vom A,A1,A3,1,4 Schwein dazu Bratkartoffeln	Bunter Kartoffel-Auflauf A,A1,A3,G,I,1,12 mit Gemüse (BIO Kartoffeln) dazu Blattsalat mit Frenchdressing A,A1,C,I,J,1,4	Apfelschnee G,3
Donnerstag, 12.11.2026	Zwiebelsuppe I	Putengeschnetzeltes in A,A1,A3,G,I,1 Champignonrahmsauce dazu BIO Fusilli und A,A1 Blattsalat mit Joghurt dressing A,A1,C,G,J,L,5	Ein Hähnchenbrustfilet natur in Currysauce dazu A,A1,A3,G BIO Basmati-Reis und Asiagemüse G,I,1,2	Zwei gerollte Maultaschen A,A1,C,I (Schwein) in Zwiebelsauce dazu A,A1,A3,I,J Kartoffelsalat J,1,2	Zwei Semmelknödel mit Champignonragout dazu A,A1,A3,G,I Blattsalat mit Joghurt dressing A,A1,C,G,J,L,5	Milchpudding Butterkeks A,A1,G
Freitag, 13.11.2026	Bärlauchcremesuppe A,A1,A3,G,I	BIO Penne mit A,A1 Käsesauce dazu G,I Gurkensalat 1,4	Ein Hokifilet natur in Zitronensauce dazu A,A1,A3,G,I Bandnudeln und A,A1,C Brokkoligemüse G,I,1,2	Gulaschsuppe (Rind) A,A1,A3,G,I dazu ein BIO Knusperbrötchen A,A1,A3	Vegetarische Bolognese G,I,12 mit buntem Gemüse dazu BIO Würfelkartoffeln und Gurkensalat 1,4	Fruchtjoghurt G,3 Kirsch-Banane
Samstag, 14.11.2026	Gemüsecremesuppe A,A1,G,I,4		Kartoffelsuppe mit G,I zwei Wiener Würstchen 2,3,8,12 (Schwein)	Ein Germknödel mit A,A1,2 Heidelbeerfüllung dazu Dessertsauce mit G Vanillegeschmack		Pudding Karamell G
Sonntag, 15.11.2026	Currysuppe A,A1,A3,G,I		Eine Rinder Roulade A,A1,J,2,3,8 "Hausfrauen Art" in feiner Sauce dazu A,A1,A3,F,I Eierspätzle und Rotkraut I,3	Vegane Gyrospfanne A,A1,3 dazu 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 46 von 09.11.2026 bis 15.11.2026

	Vorsuppe	Menü 1	Menü 2	Menü 3	Menü 4	Dessert
Montag, 09.11.2026	Karottencremesuppe kJ 213 / kcal 51 / Fett 2,5 / davon gesättigte Fettsäuren / 1,6 / Kohlenhydrate 6,0 / davon Zucker 2,9 / Ballaststoffe 0,9 / Eiweiß 0,7 / Salz 1,1	BIO Allgäuer Käsespätzle dazu kJ 313 / kcal 75 / Fett 5,4 / davon gesättigte Fettsäuren / 3,5 / Kohlenhydrate 1,6 / davon Zucker 0,8 / Ballaststoffe 0,0 / Eiweiß 4,9 / Salz 0,3	Rigatoni al forno (Rind) dazu kJ 595 / kcal 142 / Fett 5,7 / davon gesättigte Fettsäuren / 3,2 / Kohlenhydrate 12,0 / davon Zucker 1,5 / 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	Vegetarische Krautschupfnudeln kJ 122 / kcal 29 / Fett 0,1 / davon gesättigte Fettsäuren / 0,1 / Kohlenhydrate 5,2 / davon Zucker 3,7 / Ballaststoffe 1,4 / Eiweiß 0,8 / Salz 1,2	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 149 / kcal 36 / Fett 0,2 / davon gesättigte Fettsäuren / 0,1 / Kohlenhydrate 4,2 / davon Zucker 1,2 / Ballaststoffe 4,4 / Eiweiß 2,0 / Salz 0,5	Krautsalat kJ 215 / kcal 51 / Fett 1,8 / davon gesättigte Fettsäuren / 0,1 / Kohlenhydrate 6,6 / davon Zucker 6,3 / Ballaststoffe 2,3 / Eiweiß 1,1 / Salz 1,2	Bratensauce dazu kJ 84 / kcal 20 / Fett 0,6 / davon gesättigte Fettsäuren / 0,3 / Kohlenhydrate 3,4 / davon Zucker 0,7 / Ballaststoffe 0,1 / Eiweiß 0,3 / Salz 1,4		
				Kartoffelpüree und kJ 282 / kcal 67 / Fett 1,3 / davon gesättigte Fettsäuren / 0,7 / Kohlenhydrate 10,4 / davon Zucker 1,5 / Ballaststoffe 1,3 / Eiweiß 2,0 / Salz 0,7		
Dienstag, 10.11.2026	Tomatencremesuppe kJ 191 / kcal 46 / Fett 2,6 / davon gesättigte Fettsäuren / 1,4 / Kohlenhydrate 4,4 / davon Zucker 3,9 / Ballaststoffe 0,5 / Eiweiß 0,8 / Salz 0,9	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 394 / kcal 94 / Fett 5,7 / davon gesättigte Fettsäuren / 2,8 / Kohlenhydrate 2,9 / davon Zucker 1,5 / Ballaststoffe 0,2 / Eiweiß 7,8 / Salz 1,2	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	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	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 191 / kcal 46 / Fett 2,7 / davon gesättigte Fettsäuren / 1,8 / Kohlenhydrate 3,8 / davon Zucker 2,3 / Ballaststoffe 0,1 / Eiweiß 1,5 / Salz 1,1	BIO Basmati-Reis und kJ 488 / kcal 117 / Fett 0,2 / davon gesättigte Fettsäuren / 0,0 / Kohlenhydrate 26,0 / davon Zucker 0,2 / Ballaststoffe 0,5 / Eiweiß 2,5 / Salz 0,3	Schinken-Sahnesauce (Schwein) und kJ 441 / kcal 105 / Fett 7,1 / davon gesättigte Fettsäuren / 4,6 / Kohlenhydrate 4,4 / davon Zucker 2,9 / Ballaststoffe 0,1 / Eiweiß 6,0 / Salz 1,1	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	
		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 144 / kcal 34 / Fett 0,4 / davon gesättigte Fettsäuren / 0,1 / Kohlenhydrate 5,6 / davon Zucker 3,6 / Ballaststoffe 2,3 / Eiweiß 1,1 / Salz 0,8	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, 11.11.2026	Grünkernsuppe kJ 205 / kcal 49 / Fett 2,4 / davon gesättigte Fettsäuren / 1,5 / Kohlenhydrate 5,2 / davon Zucker 1,1 / Ballaststoffe 0,7 / Eiweiß 1,2 / Salz 1,2	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	Saure Nierle vom Schwein dazu kJ 207 / kcal 50 / Fett 1,6 / davon gesättigte Fettsäuren / 0,5 / Kohlenhydrate 1,5 / davon Zucker 0,9 / Ballaststoffe 0,6 / Eiweiß 7,1 / Salz 0,3	Bunter Kartoffel-Auflauf mit Gemüse (BIO Kartoffeln) dazu kJ 447 / kcal 107 / Fett 5,9 / davon gesättigte Fettsäuren / 3,8 / Kohlenhydrate 7,1 / davon Zucker 1,8 / Ballaststoffe 1,1 / Eiweiß 5,8 / Salz 0,8	Apfelschnee kJ 389 / kcal 93 / Fett 2,3 / davon gesättigte Fettsäuren / 1,6 / Kohlenhydrate 16,1 / davon Zucker 14,1 / Ballaststoffe 0,9 / Eiweiß 1,3 / Salz 0,1
		BIO Brokkoli-Sahnesauce dazu kJ 281 / kcal 67 / Fett 4,1 / davon gesättigte Fettsäuren / 2,5 / Kohlenhydrate 3,3 / davon Zucker 2,2 / Ballaststoffe 1,0 / Eiweiß 3,6 / Salz 0,9	vier Mini-Rinderfrikadellen in kJ 980 / kcal 235 / Fett 16,0 / davon gesättigte Fettsäuren / 6,3 / Kohlenhydrate 7,8 / davon Zucker 1,2 / Ballaststoffe 0,0 / Eiweiß 15,0 / Salz 1,6	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	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 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		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	
Donnerstag, 12.11.2026	Zwiebelsuppe kJ 71 / kcal 17 / Fett 0,2 / davon gesättigte Fettsäuren / 0,1 / Kohlenhydrate 3,0 / davon Zucker 2,2 / Ballaststoffe 1,1 / Eiweiß 0,6 / Salz 1,2	Putengeschnetzeltes in Champignonrahmsauce kJ 100 / kcal 24 / Fett 1,5 / davon gesättigte Fettsäuren / 0,9 / Kohlenhydrate 1,9 / davon Zucker 0,6 / Ballaststoffe 0,2 / Eiweiß 0,3 / Salz 0,6	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 799 / 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	Zwei Semmelknödel 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 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	Currysauce dazu kJ 378 / kcal 90 / Fett 4,9 / davon gesättigte Fettsäuren / 4,2 / Kohlenhydrate 9,3 / davon Zucker 4,1 / Ballaststoffe 0,2 / Eiweiß 2,0 / Salz 1,1	Zwiebelsauce dazu kJ 90 / kcal 21 / Fett 0,5 / davon gesättigte Fettsäuren / 0,2 / Kohlenhydrate 3,6 / davon Zucker 1,6 / Ballaststoffe 0,8 / Eiweiß 0,6 / Salz 1,1	Champignonragout dazu kJ 208 / kcal 50 / Fett 2,7 / davon gesättigte Fettsäuren / 1,6 / Kohlenhydrate 2,4 / davon Zucker 1,8 / Ballaststoffe 1,1 / Eiweiß 3,6 / Salz 0,8	
		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 Basmati-Reis und kJ 488 / kcal 117 / Fett 0,2 / davon gesättigte Fettsäuren / 0,0 / Kohlenhydrate 26,0 / davon Zucker 0,2 / Ballaststoffe 0,5 / Eiweiß 2,5 / Salz 0,3	Kartoffelsalat kJ 0 / kcal 0 / Fett 0,0 / davon gesättigte Fettsäuren / 0,0 / Kohlenhydrate 0,0 / davon Zucker 0,0 / Ballaststoffe 0,0 / Eiweiß 0,0 / Salz 0,0	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	Asiagemüse kJ 254 / kcal 61 / Fett 1,1 / davon gesättigte Fettsäuren / 0,1 / Kohlenhydrate 9,5 / davon Zucker 3,0 / Ballaststoffe 1,7 / Eiweiß 2,3 / Salz 1,5		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 46 von 09.11.2026 bis 15.11.2026

	Vorsuppe	Menü 1	Menü 2	Menü 3	Menü 4	Dessert
Freitag, 13.11.2026	Bärlauchcremesuppe kJ 174 / kcal 42 / Fett 3,3 / davon gesättigte Fettsäuren / 2,2 / Kohlenhydrate 2,3 / davon Zucker 0,9 / Ballaststoffe 0,3 / Eiweiß 0,6 / Salz 0,8	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	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	Gulaschsuppe (Rind) dazu kJ 259 / kcal 62 / Fett 1,7 / davon gesättigte Fettsäuren / 0,7 / Kohlenhydrate 3,9 / davon Zucker 1,3 / Ballaststoffe 0,7 / Eiweiß 7,6 / Salz 1,1	Vegetarische Bolognese mit buntem Gemüse dazu kJ 159 / kcal 38 / Fett 0,9 / davon gesättigte Fettsäuren / 0,1 / Kohlenhydrate 5,5 / davon Zucker 4,8 / Ballaststoffe 1,4 / Eiweiß 1,2 / Salz 0,9	Fruchtojoghurt 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 536 / kcal 128 / Fett 9,3 / davon gesättigte Fettsäuren / 5,9 / Kohlenhydrate 4,9 / davon Zucker 2,7 / Ballaststoffe 0,0 / Eiweiß 6,3 / Salz 0,7	Zitronensauce dazu kJ 239 / kcal 57 / Fett 4,3 / davon gesättigte Fettsäuren / 2,8 / Kohlenhydrate 3,8 / davon Zucker 1,5 / Ballaststoffe 0,0 / Eiweiß 0,9 / Salz 1,2	ein BIO Knusperbrötchen kJ 1124 / kcal 268 / Fett 3,1 / davon gesättigte Fettsäuren / 0,4 / Kohlenhydrate 51,0 / davon Zucker 1,2 / Ballaststoffe 0,0 / Eiweiß 8,4 / Salz 1,6	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	
		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	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		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 200 / kcal 48 / Fett 1,5 / davon gesättigte Fettsäuren / 0,3 / Kohlenhydrate 2,6 / davon Zucker 1,8 / Ballaststoffe 3,0 / Eiweiß 4,5 / Salz 0,7			
Samstag, 14.11.2026	Gemüsecremesuppe kJ 222 / kcal 53 / Fett 3,1 / davon gesättigte Fettsäuren / 2,1 / Kohlenhydrate 4,0 / davon Zucker 2,6 / Ballaststoffe 1,6 / Eiweiß 1,4 / Salz 0,6		Kartoffelsuppe mit kJ 202 / kcal 48 / Fett 1,8 / davon gesättigte Fettsäuren / 1,2 / Kohlenhydrate 6,2 / davon Zucker 2,0 / Ballaststoffe 1,3 / Eiweiß 1,2 / Salz 1,1	Ein Germknödel mit Heidelbeerfüllung dazu kJ 1059 / kcal 250 / Fett 1,8 / davon gesättigte Fettsäuren / 0,6 / Kohlenhydrate 52,0 / davon Zucker 15,0 / Ballaststoffe 2,3 / Eiweiß 6,5 / Salz 0,9		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
			zwei Wiener Würstchen (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	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, 15.11.2026	Currysuppe kJ 173 / kcal 41 / Fett 3,5 / davon gesättigte Fettsäuren / 2,8 / Kohlenhydrate 1,8 / davon Zucker 1,0 / Ballaststoffe 0,1 / Eiweiß 0,5 / Salz 0,7		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 Gyrospfanne 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 2,0 / davon Zucker 0,3 / Ballaststoffe 0,0 / Eiweiß 0,1 / Salz 0,8	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 488 / kcal 117 / Fett 0,2 / davon gesättigte Fettsäuren / 0,0 / Kohlenhydrate 26,0 / davon Zucker 0,2 / Ballaststoffe 0,5 / Eiweiß 2,5 / Salz 0,3		
			Rotkraut kJ 183 / kcal 44 / Fett 0,2 / davon gesättigte Fettsäuren / 0,1 / Kohlenhydrate 7,9 / davon Zucker 5,1 / Ballaststoffe 2,1 / Eiweiß 0,9 / Salz 1,6			

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

Menüplan für KW 47 von 16.11.2026 bis 22.11.2026

	Vorsuppe	Menü 1	Menü 2	Menü 3	Menü 4	Dessert
Montag, 16.11.2026	Eiermuschelsuppe	Ein Eieromelette natur dazu BIO Rahmspinat dazu BIO Salzkartoffeln	Eine Currywurst (Geflügel) in pikanter 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, 17.11.2026	Kohlrabikremesuppe	BIO Rote-Linsenbolognese mit Rigatoni dazu Reibekäse	Ein Hähnchenschenkel mit Curry-Reis dazu Gurkensalat	Linsen mit Eierspätzle dazu zwei Saitenwürste (Schwein)	Vegetarischer Maultaschenauflauf dazu Gurkensalat	Fruchtquark Dessert Mandarine
		 				
Mittwoch, 18.11.2026	Champignonrahmsuppe	Würstchengulasch (Geflügel) in Tomatensauce mit BIO Gnocchi dazu Karottensalat	Ein Pangasiusfilet natur in Dillsauce dazu BIO Salzkartoffeln und Karottensalat	Eine Scheibe Kassler (Schwein) in Bratensauce dazu Schupfnudeln und Bayerisch Kraut	Zwei Apfelstrudel mit Dessertsauce mit Vanillegeschmack	Nuss-Nougat Pudding
		 				
Donnerstag, 19.11.2026	Brokkolicremesuppe	Lachs-Kartoffelsuppe dazu eine Scheibe BIO Vollkorn- Brot	Makkaroni-Hackfleischauflauf (Rind) dazu Mais-Paprikasalat	Ein Schweinesteak natur in Rahmsauce dazu Bratkartoffeln Romanobohnengemüse	Bandnudeln mit Kürbisragout	Pfirsich-Maracuja Joghurt
		 				
Freitag, 20.11.2026	Flädle Suppe	Gemüsebolognese mit BIO Gemüse dazu BIO Fusilli	BIO Spaghetti mit Carbonara Sauce (Pute) dazu Reibekäse und Gurkensalat	Schlachtplatte eine Leberwurst und eine Blutwurst dazu Kartoffelpüree und Sauerkraut	Spätzle Auflauf mit Spinat dazu Blattsalat mit Frenchdressing	Buttermilch Dessert Heidelbeere
		 				
Samstag, 21.11.2026	Zucchini cremesuppe		Kohlrabieintopf mit Rinderhackfleisch	Vegetarischer Eblyeintopf		Pudding Karamell
						
Sonntag, 22.11.2026	Sellerie cremesuppe		Rindergeschnetzeltes Stroganoff dazu Farfalle und Fingermöhren	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 47 von 16.11.2026 bis 22.11.2026

	Vorsuppe	Menü 1	Menü 2	Menü 3	Menü 4	Dessert
Montag, 16.11.2026	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 pikanter Sauce dazu I,J fünf Kartoffel Rösti-Taler 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, 17.11.2026	Kohlrabicremesuppe G	BIO Rote-Linsenbolognese mit I dazu Rigatoni dazu A,A1 Reibekäse G,12	Ein Hähnchenschenkel mit Curry-Reis dazu Gurkensalat 1,4	Linzen mit A,A1,A3,I,1,4 Eierspätzle dazu zwei Saitenwürste 2,3,8,12 (Schwein)	Vegetarischer A,A1,C,G,I Maultaschenaufauf dazu Gurkensalat 1,4	Fruchtquark Dessert G Mandarine
Mittwoch, 18.11.2026	Champignonrahmsuppe G,I	Würstchengulasch A,A1,G (Geflügel) in Tomatensauce mit BIO Gnocchi dazu A,A1 Karottensalat G,I,1,4	Ein Pangasiusfilet natur in Dillsauce dazu A,A1,A3,G,I BIO Salzkartoffeln und Karottensalat G,I,1,4	Eine Scheibe Kassler 2,3,8 (Schwein) in Bratensauce dazu A,A1,A3,I,1 Schupfnudeln und A,A1,C,12 Bayerisch Kraut I	Zwei Apfelstrudel mit A,A1 Dessertsauce mit G Vanillegeschmack	Nuss-Nougat Pudding G,H,H2
Donnerstag, 19.11.2026	Brokkolicremesuppe A,A1,A3,G,I	Lachs-Kartoffelsuppe D,G,I dazu eine Scheibe BIO A,A1,A2,A4,K Vollkorn- Brot	Makkaroni-Hackfleischauflauf A,A1,A3,C,G,I,12 (Rind) dazu Mais-Paprikasalat J,L,5	Ein Schweinesteak natur A,A1 in Rahmsauce dazu A,A1,A3,G,I,1 Bratkartoffeln 1 Romanobohnengemüse G,I,1	Bandnudeln mit A,A1,C Kürbisragout A,A1,A3,G,I	Pfirsich-Maracuja Joghurt G
Freitag, 20.11.2026	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 Gurkensalat 1,4	Schlachtplatte eine Leberwurst und 2,12 eine Blutwurst dazu 2,12 Kartoffelpüree und G,1 Sauerkraut I,3	Spätzle Auflauf mit Spinat A,A1,A3,G,I dazu Blattsalat mit Frenchdressing A,A1,C,I,J,1,4	Buttermilch Dessert G Heidelbeere
Samstag, 21.11.2026	Zucchini cremesuppe A,A1,G		Kohlrabeintopf mit A,A1,G,I,12 Rinderhackfleisch	Vegetarischer Eblyeintopf A,A1,I		Pudding Karamell G
Sonntag, 22.11.2026	Sellerie cremesuppe A,A1,A3,G,I		Rindergeschnetzeltes A,A1,A3,F,I,J,1,9 Stroganoff dazu Farfalle und A,A1 Fingermöhren	Ein Gemüseschnitzel A,A1,A4 paniert mit Kräutersauce dazu A,A1,A3,G,I BIO Würfelkartoffeln und Rote-Bete-Salat 9		Panna Cotta Pudding 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 47 von 16.11.2026 bis 22.11.2026

	Vorsuppe	Menü 1	Menü 2	Menü 3	Menü 4	Dessert
Montag, 16.11.2026	Eiermuschelsuppe kJ 12 / kcal 3 / Fett 0,0 / davon gesättigte Fettsäuren / 0,0 / Kohlenhydrate 0,5 / davon Zucker 0,1 / Ballaststoffe 0,1 / Eiweiß 0,1 / Salz 0,2	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	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	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	Bunte Gnocchi-Gemüsepfanne kJ 302 / kcal 72 / Fett 0,6 / davon gesättigte Fettsäuren / 0,1 / Kohlenhydrate 14,2 / davon Zucker 3,2 / Ballaststoffe 1,4 / Eiweiß 1,8 / Salz 0,9	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 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	pikanter Sauce dazu kJ 285 / kcal 68 / Fett 0,4 / davon gesättigte Fettsäuren / 0,1 / Kohlenhydrate 14,7 / davon Zucker 10,7 / Ballaststoffe 0,8 / Eiweiß 0,8 / Salz 2,3	Bratensauce dazu kJ 84 / kcal 20 / Fett 0,6 / davon gesättigte Fettsäuren / 0,3 / Kohlenhydrate 3,4 / davon Zucker 0,7 / Ballaststoffe 0,1 / Eiweiß 0,3 / Salz 1,4		
		BIO Salzkartoffeln kJ 334 / kcal 80 / Fett 0,0 / davon gesättigte Fettsäuren / 0,0 / Kohlenhydrate 16,8 / davon Zucker 0,0 / Ballaststoffe 2,2 / Eiweiß 2,0 / Salz 0,3	fünf Kartoffel Rösti-Taler und kJ 706 / kcal 169 / Fett 8,1 / davon gesättigte Fettsäuren / 0,6 / Kohlenhydrate 21,0 / davon Zucker 0,5 / Ballaststoffe 2,6 / Eiweiß 2,0 / Salz 0,9	Kartoffelpüree und kJ 282 / kcal 67 / Fett 1,3 / davon gesättigte Fettsäuren / 0,7 / Kohlenhydrate 10,4 / davon Zucker 1,5 / Ballaststoffe 1,3 / Eiweiß 2,0 / Salz 0,7		
			Bohnergemüse kJ 156 / kcal 37 / Fett 0,2 / davon gesättigte Fettsäuren / 0,2 / Kohlenhydrate 4,4 / davon Zucker 1,3 / Ballaststoffe 4,4 / Eiweiß 2,1 / Salz 0,9	Rote-Bete-Salat kJ 92 / kcal 22 / Fett 0,1 / davon gesättigte Fettsäuren / 0,1 / Kohlenhydrate 3,6 / davon Zucker 3,6 / Ballaststoffe 0,9 / Eiweiß 0,8 / Salz 0,9		
Dienstag, 17.11.2026	Kohlribicremesuppe kJ 86 / kcal 20 / Fett 1,1 / davon gesättigte Fettsäuren / 0,6 / Kohlenhydrate 1,9 / davon Zucker 1,8 / Ballaststoffe 0,6 / Eiweiß 0,5 / Salz 0,5	BIO Rote-Linsensbolognese 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	Ein Hähnchenschenkel mit kJ 809 / kcal 194 / Fett 12,5 / davon gesättigte Fettsäuren / 4,0 / Kohlenhydrate 0,4 / davon Zucker 0,0 / Ballaststoffe 0,0 / Eiweiß 20,0 / Salz 1,3	Linsen mit kJ 296 / kcal 71 / Fett 0,4 / davon gesättigte Fettsäuren / 0,1 / Kohlenhydrate 11,1 / davon Zucker 1,6 / Ballaststoffe 2,9 / Eiweiß 4,2 / Salz 1,6	Vegetarischer Maifaschenauflauf 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	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
		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	Curry-Reis dazu kJ 604 / kcal 144 / Fett 0,6 / davon gesättigte Fettsäuren / 0,1 / Kohlenhydrate 31,3 / davon Zucker 0,6 / Ballaststoffe 0,7 / Eiweiß 3,0 / Salz 2,6	Eierspätzle dazu 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	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	
		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	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	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		
Mittwoch, 18.11.2026	Champignonrahmsuppe kJ 185 / kcal 44 / Fett 3,3 / davon gesättigte Fettsäuren / 2,1 / Kohlenhydrate 1,9 / davon Zucker 0,8 / Ballaststoffe 0,4 / Eiweiß 1,5 / Salz 1,0	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	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	Eine Scheibe Kassler (Schwein) in kJ 994 / kcal 238 / Fett 16,8 / davon gesättigte Fettsäuren / 6,0 / Kohlenhydrate 1,2 / davon Zucker 1,2 / Ballaststoffe 0,0 / Eiweiß 20,4 / Salz 2,8	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	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
		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	Dillsauce dazu kJ 283 / kcal 68 / Fett 4,5 / davon gesättigte Fettsäuren / 3,0 / Kohlenhydrate 4,7 / davon Zucker 3,1 / Ballaststoffe 0,0 / Eiweiß 2,1 / Salz 0,8	Bratensauce dazu kJ 84 / kcal 20 / Fett 0,6 / davon gesättigte Fettsäuren / 0,3 / Kohlenhydrate 3,4 / davon Zucker 0,7 / Ballaststoffe 0,1 / Eiweiß 0,3 / Salz 1,4	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	
		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	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	Schupfnudeln 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		
			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	Bayerisch Kraut kJ 157 / kcal 38 / Fett 0,2 / davon gesättigte Fettsäuren / 0,0 / Kohlenhydrate 6,5 / davon Zucker 4,8 / Ballaststoffe 2,0 / Eiweiß 1,3 / Salz 1,4		
Donnerstag, 19.11.2026	Brokkolicremesuppe kJ 148 / kcal 35 / Fett 2,1 / davon gesättigte Fettsäuren / 1,3 / Kohlenhydrate 2,4 / davon Zucker 1,0 / Ballaststoffe 0,7 / Eiweiß 1,3 / Salz 1,0	Lachs-Kartoffelsuppe dazu kJ 253 / kcal 60 / Fett 1,4 / davon gesättigte Fettsäuren / 0,5 / Kohlenhydrate 7,2 / davon Zucker 2,1 / Ballaststoffe 1,1 / Eiweiß 4,3 / Salz 1,5	Makkaroni-Hackfleisch kJ 609 / 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	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	Bandnudeln mit 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	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
		eine Scheibe BIO Vollkorn- Brot kJ 912 / kcal 216 / Fett 2,5 / davon gesättigte Fettsäuren / 0,3 / Kohlenhydrate 37,7 / davon Zucker 1,3 / Ballaststoffe 0,0 / Eiweiß 7,0 / Salz 1,5	Mais-Paprikasalat kJ 384 / kcal 92 / Fett 4,5 / davon gesättigte Fettsäuren / 0,8 / Kohlenhydrate 9,2 / davon Zucker 4,7 / Ballaststoffe 3,0 / Eiweiß 2,2 / Salz 0,8	Rahmsauce dazu kJ 306 / kcal 73 / Fett 5,9 / davon gesättigte Fettsäuren / 3,9 / Kohlenhydrate 4,3 / davon Zucker 1,3 / Ballaststoffe 0,1 / Eiweiß 0,7 / Salz 1,3	Kürbisragout kJ 211 / kcal 50 / Fett 1,9 / davon gesättigte Fettsäuren / 1,1 / Kohlenhydrate 8,7 / davon Zucker 7,0 / Ballaststoffe 2,1 / Eiweiß 1,8 / Salz 1,6	
				Bratkartoffeln kJ 531 / kcal 127 / Fett 3,4 / davon gesättigte Fettsäuren / 0,4 / Kohlenhydrate 21,1 / davon Zucker 0,2 / Ballaststoffe 1,2 / Eiweiß 2,7 / Salz 0,6		
				Romanobohnengemüse kJ 148 / kcal 35 / Fett 0,8 / davon gesättigte Fettsäuren / 0,2 / Kohlenhydrate 3,7 / davon Zucker 3,0 / Ballaststoffe 3,4 / Eiweiß 1,6 / Salz 0,7		

Menüplan für KW 47 von 16.11.2026 bis 22.11.2026

	Vorsuppe		Menü 1		Menü 2		Menü 3		Menü 4		Dessert	
Freitag, 20.11.2026	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 167 / kcal 40 / Fett 0,7 / davon gesättigte Fettsäuren / 0,1 / Kohlenhydrate 5,7 / davon Zucker 5,2 / Ballaststoffe 2,3 / Eiweiß 1,3 / Salz 1,1	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	Schlachtplatte	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	Spätzle Auflauf mit Spinat dazu	kJ 332 / kcal 79 / Fett 6,1 / davon gesättigte Fettsäuren / 4,1 / Kohlenhydrate 2,4 / davon Zucker 1,5 / Ballaststoffe 0,7 / Eiweiß 3,4 / Salz 0,7	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 20 / kcal 5 / Fett 0,1 / davon gesättigte Fettsäuren / 0,0 / Kohlenhydrate 0,9 / davon Zucker 0,5 / Ballaststoffe 0,0 / Eiweiß 0,1 / Salz 1,0	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 290 / kcal 69 / Fett 4,1 / davon gesättigte Fettsäuren / 2,3 / Kohlenhydrate 2,7 / davon Zucker 0,7 / Ballaststoffe 0,1 / Eiweiß 5,5 / Salz 0,9	eine Leberwurst und	kJ 1522 / kcal 364 / Fett 34,0 / davon gesättigte Fettsäuren / 15,5 / Kohlenhydrate 1,0 / davon Zucker 0,5 / Ballaststoffe 0,0 / Eiweiß 13,0 / Salz 2,0	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		
					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	eine Blutwurst dazu	kJ 1570 / kcal 375 / Fett 35,0 / davon gesättigte Fettsäuren / 13,0 / Kohlenhydrate 0,0 / davon Zucker 0,0 / Ballaststoffe 0,0 / Eiweiß 14,0 / Salz 2,0	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		
					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	Kartoffelpüree und	kJ 282 / kcal 67 / Fett 1,3 / davon gesättigte Fettsäuren / 0,7 / Kohlenhydrate 10,4 / davon Zucker 1,5 / Ballaststoffe 1,3 / Eiweiß 2,0 / Salz 0,7				
Samstag, 21.11.2026							Sauerkraut	kJ 151 / kcal 36 / Fett 0,1 / davon gesättigte Fettsäuren / 0,1 / Kohlenhydrate 5,9 / davon Zucker 4,3 / Ballaststoffe 2,1 / Eiweiß 1,1 / Salz 1,4				
	Zucchini-cremesuppe	kJ 164 / kcal 39 / Fett 2,1 / davon gesättigte Fettsäuren / 1,3 / Kohlenhydrate 4,1 / davon Zucker 0,9 / Ballaststoffe 0,4 / Eiweiß 0,8 / Salz 1,2			Kohlrabieintopf mit Rinderhackfleisch	kJ 348 / kcal 83 / Fett 4,9 / davon gesättigte Fettsäuren / 2,9 / Kohlenhydrate 6,1 / davon Zucker 2,1 / Ballaststoffe 1,1 / Eiweiß 3,0 / Salz 0,9	Vegetarischer Eblyeintopf	kJ 157 / kcal 38 / Fett 0,2 / davon gesättigte Fettsäuren / 0,0 / Kohlenhydrate 7,2 / davon Zucker 0,9 / Ballaststoffe 1,3 / Eiweiß 1,2 / Salz 0,7			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
Sonntag, 22.11.2026	Sellerie-cremesuppe	kJ 168 / kcal 40 / Fett 3,1 / davon gesättigte Fettsäuren / 2,0 / Kohlenhydrate 2,2 / davon Zucker 1,4 / Ballaststoffe 0,6 / Eiweiß 0,7 / Salz 0,9			Rindergeschnetzeltes Stroganoff dazu	kJ 354 / kcal 85 / Fett 3,0 / davon gesättigte Fettsäuren / 1,3 / Kohlenhydrate 0,5 / davon Zucker 0,2 / Ballaststoffe 0,2 / Eiweiß 13,8 / Salz 0,6	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 529 / kcal 126 / Fett 6,1 / davon gesättigte Fettsäuren / 4,0 / Kohlenhydrate 15,0 / davon Zucker 11,0 / Ballaststoffe 0,0 / Eiweiß 2,7 / Salz 0,2
					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 224 / kcal 54 / Fett 3,8 / davon gesättigte Fettsäuren / 2,5 / Kohlenhydrate 3,3 / davon Zucker 2,3 / Ballaststoffe 0,1 / Eiweiß 1,5 / Salz 0,9				
					Fingermöhren	kJ 155 / kcal 37 / Fett 0,5 / davon gesättigte Fettsäuren / 0,1 / Kohlenhydrate 5,9 / davon Zucker 5,5 / Ballaststoffe 3,0 / Eiweiß 0,7 / Salz 0,1	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 48 von 23.11.2026 bis 29.11.2026

	Vorsuppe	Menü 1	Menü 2	Menü 3	Menü 4	Dessert
Montag, 23.11.2026	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 	Vegetarischer Maultaschenauflauf 	BIO Milchpudding Schoko 
Dienstag, 24.11.2026	Paprikasamtsuppe	Farfalle mit Lachs-Sahnesauce dazu BIO Blumenkohlgemüse  	Tortellini al forno (Rind) dazu Gurkensalat 	Saure Kutteln (Rind) in feiner Sauce dazu Bratkartoffeln 	Drei Spinatknödel mit Käsesauce dazu Gurkensalat 	Fruchtquark-Dessert Birne
Mittwoch, 25.11.2026	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 	Kaiserschmarrn mit Apfelmus 	Stracciatella Joghurt
Donnerstag, 26.11.2026	Grießsuppe	Bunter Nudelaufwurf mit BIO Gemüse  	Ein Hokifilet paniert "Müllerin-Art" mit Remoulade dazu BIO Salzkartoffeln und Erbsengemüse 	Schweinegeschnetzeltes in Rahmsauce dazu sieben Kroketten und Rote-Bete-Salat 	BIO Penne mit Basilikum-Pestosauce dazu Reibekäse 	BIO Milchpudding Vanille 
Freitag, 27.11.2026	Linsensuppe	Sechs Chicken Nuggets mit Tomatensauce dazu BIO Bulgur und Mais-Paprikasalat  	Hähnchengeschnetzeltes in Zitronensauce dazu BIO Basmati-Reis und Mais-Paprikasalat 	Eine Kohlroulade (Schwein) in Bratensauce dazu BIO Kräuterkartoffeln und Wirsingrahmgemüse 	Drei Eierpfannkuchen natur dazu Gemüsebolognese und Blattsalat mit Senfdressing 	Früchtequark Dessert Erdbeere
Samstag, 28.11.2026	Erbsensuppe		Gaisburger Marsch 	Vegetarische Krautschupfnudeln 		Fruchtjoghurt Heidelbeere
Sonntag, 29.11.2026	Kürbisrahmsuppe		Eine Scheibe Rinderbraten in feiner Sauce dazu Knöpfele und Rotkraut 	Ein Blumenkohl-Käse-Medaillon dazu Kräutersauce mit BIO Würfelkartoffeln und Karottengemüse 		Fruchtjoghurt Kirsche

Allergene und Zusatzstoffe entnehmen
Sie bitte beigefügtem Zusatzblatt.

Menüplan für KW 48 von 23.11.2026 bis 29.11.2026

	Vorsuppe	Menü 1	Menü 2	Menü 3	Menü 4	Dessert
Montag, 23.11.2026	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 Fleischküchle A,A1,C,3 (Schwein) in Bratensauce dazu A,A1,A3,I,1 Kartoffelsalat J,I,2	Vegetarischer A,A1,C,G,I Maultaschenauflauf	BIO Milchpudding Schoko G
Dienstag, 24.11.2026	Paprikasamtssuppe A,A1,G,I	Farfalle mit A,A1 Lachs-Sahnesauce dazu A,A1,A3,D,G BIO Blumenkohlgemüse G,1,2	Tortellini al forno (Rind) A,A1,C,G,I,12 dazu Gurkensalat 1,4	Saure Kutteln (Rind) in A,A1,A3,F,G,I,J,1,3,4 feiner Sauce dazu Bratkartoffeln	Drei Spinatkügel mit A,A1,C,G Käsesauce dazu A,A1,A3,G,I Gurkensalat 1,4	Fruchtquark-Dessert G Birne
Mittwoch, 25.11.2026	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 natur in Rahmsauce dazu A,A1,A3,G,I,1 BIO Basmati-Reis und G,I,1,2 Rosenkohlgemüse	Ein Schweineschnitzel A,A1 paniert mit Bratensauce dazu A,A1,A3,I,1 Käsespätzle (BIO G,I Spätzle) und Karottensalat G,I,1,4	Kaiserschmarrn mit Apfelmus 3	Stracciatella Joghurt G
Donnerstag, 26.11.2026	Grießsuppe A,A1,I,4	Bunter Nudelaufguss mit A,A1,G,I BIO Gemüse	Ein Hähnchenfilet paniert A,A1,D,G,J "Müllerin-Art" mit Remoulade dazu A,A1,C,J,I,9 BIO Salzkartoffeln und Erbsengemüse G,I	Schweinegeschnetzeltes A,A1,A3,G,I,1 in Rahmsauce dazu sieben Kroketten und G Rote-Bete-Salat 9	BIO Penne mit A,A1 Basilikum-Pestosauce A,A1,A3,G,I,2,3 dazu Reibekäse G,12	BIO Milchpudding Vanille G
Freitag, 27.11.2026	Linsensuppe A,A1,I,1,4	Sechs Chicken Nuggets A,A1,8 mit Tomatensauce dazu BIO Bulgur und A,A1,I Mais-Paprikasalat J,L,5	Hähnchengeschnetzeltes A,A1,A3,G,I in Zitronensauce dazu BIO Basmati-Reis und Mais-Paprikasalat J,L,5	Eine Kohlroulade A,A1 (Schwein) in Bratensauce dazu A,A1,A3,I,1 BIO Kräuterkartoffeln und 1,2 Wirsingrahmgemüse A,A1,A3,G,I	Drei Eierpannkuchen A,A1,C,G natur dazu Gemüsebolognese und G,I,12 Blattsalat mit Senfdressing J,I,4	Fruchtquark Dessert G Erdbeere
Samstag, 28.11.2026	Erbsensuppe A,A1,A3,G,I,4		Gaisburger Marsch A,A1,I	Vegetarische A,A1,C,I,3 Krautschupfnudeln		Fruchtjoghurt Heidelbeere G
Sonntag, 29.11.2026	Kürbisrahmsuppe A,A1,A3,G,I		Eine Scheibe A,A1,A3,F,I Rinderbraten in feiner Sauce dazu Knöpfe und I,3 Rotkraut	Ein A,A1,G Blumenkohl-Käse-Medaillon dazu Kräutersauce mit A,A1,A3,G,I BIO Würfelkartoffeln und BIO Karottengemüse G,I,1,2		Fruchtjoghurt 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 48 von 23.11.2026 bis 29.11.2026

	Vorsuppe	Menü 1	Menü 2	Menü 3	Menü 4	Dessert
Montag, 23.11.2026	Lauchcremesuppe kJ 151 / kcal 36 / Fett 2,0 / davon gesättigte Fettsäuren / 1,3 / Kohlenhydrate 3,6 / davon Zucker 1,4 / Ballaststoffe 0,5 / Eiweiß 0,6 / Salz 1,2	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 Fleischkürchle (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	Vegetarischer Maultaschenauflauf 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	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 57 / kcal 14 / Fett 0,2 / davon gesättigte Fettsäuren / 0,1 / Kohlenhydrate 2,8 / davon Zucker 0,6 / Ballaststoffe 0,1 / Eiweiß 0,2 / Salz 1,1	Bratensauce dazu kJ 84 / kcal 20 / Fett 0,6 / davon gesättigte Fettsäuren / 0,3 / Kohlenhydrate 3,4 / davon Zucker 0,7 / Ballaststoffe 0,1 / Eiweiß 0,3 / Salz 1,4		
		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 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		
		Krautsalat kJ 215 / kcal 51 / Fett 1,8 / davon gesättigte Fettsäuren / 0,1 / Kohlenhydrate 6,6 / davon Zucker 6,3 / Ballaststoffe 2,3 / Eiweiß 1,1 / Salz 1,2	Kaisergemüse kJ 198 / kcal 47 / Fett 1,1 / davon gesättigte Fettsäuren / 0,3 / Kohlenhydrate 5,0 / davon Zucker 4,2 / Ballaststoffe 2,8 / Eiweiß 2,9 / Salz 0,8			
Dienstag, 24.11.2026	Paprikasamtuppe kJ 122 / kcal 29 / Fett 1,9 / davon gesättigte Fettsäuren / 1,1 / Kohlenhydrate 2,2 / davon Zucker 1,6 / Ballaststoffe 0,7 / Eiweiß 0,6 / Salz 0,7	Farfalle mit kJ 560 / kcal 134 / Fett 7,1 / davon gesättigte Fettsäuren / 0,1 / Kohlenhydrate 27,1 / davon Zucker 0,2 / Ballaststoffe 2,0 / Eiweiß 4,8 / Salz 0,2	Tortellini al forno (Rind) dazu kJ 734 / kcal 175 / Fett 7,1 / davon gesättigte Fettsäuren / 3,8 / Kohlenhydrate 14,3 / davon Zucker 2,5 / Ballaststoffe 1,2 / Eiweiß 12,2 / Salz 0,9	Saure Kutteln (Rind) in feiner Sauce dazu kJ 263 / kcal 63 / Fett 1,3 / davon gesättigte Fettsäuren / 0,6 / Kohlenhydrate 2,9 / davon Zucker 0,9 / Ballaststoffe 0,4 / Eiweiß 10,3 / Salz 1,2	Drei Spinatknödel mit kJ 797 / kcal 190 / Fett 5,8 / davon gesättigte Fettsäuren / 3,3 / Kohlenhydrate 23,0 / davon Zucker 4,0 / Ballaststoffe 2,7 / Eiweiß 10,0 / Salz 1,3	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 452 / kcal 108 / Fett 8,0 / davon gesättigte Fettsäuren / 4,8 / Kohlenhydrate 3,4 / davon Zucker 2,2 / Ballaststoffe 0,3 / Eiweiß 5,5 / 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	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	Käsesauce dazu kJ 502 / kcal 120 / Fett 9,3 / davon gesättigte Fettsäuren / 6,2 / Kohlenhydrate 4,3 / davon Zucker 3,6 / Ballaststoffe 0,0 / Eiweiß 4,7 / Salz 1,2	
		BIO Blumenkohlgemüse kJ 199 / kcal 47 / Fett 1,8 / davon gesättigte Fettsäuren / 0,4 / Kohlenhydrate 3,5 / davon Zucker 2,3 / Ballaststoffe 3,3 / Eiweiß 2,8 / 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	
Mittwoch, 25.11.2026	Steckrübensuppe kJ 124 / kcal 30 / Fett 0,8 / davon gesättigte Fettsäuren / 0,4 / Kohlenhydrate 4,2 / davon Zucker 2,7 / Ballaststoffe 0,9 / Eiweiß 0,9 / Salz 1,0	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	Kaiserschmarrn mit kJ 84 / kcal 20 / Fett 0,6 / davon gesättigte Fettsäuren / 0,3 / Kohlenhydrate 3,4 / davon Zucker 0,7 / Ballaststoffe 0,1 / Eiweiß 0,3 / Salz 1,4	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
		Baked Beans dazu kJ 344 / kcal 82 / Fett 0,5 / davon gesättigte Fettsäuren / 0,1 / Kohlenhydrate 13,8 / davon Zucker 5,5 / Ballaststoffe 3,4 / Eiweiß 4,0 / Salz 1,3	Rahmsauce dazu kJ 191 / kcal 46 / Fett 3,3 / davon gesättigte Fettsäuren / 2,2 / Kohlenhydrate 3,5 / davon Zucker 1,1 / Ballaststoffe 0,1 / Eiweiß 0,5 / Salz 1,2	Bratensauce dazu kJ 84 / kcal 20 / Fett 0,6 / davon gesättigte Fettsäuren / 0,3 / Kohlenhydrate 3,4 / davon Zucker 0,7 / Ballaststoffe 0,1 / Eiweiß 0,3 / Salz 1,4	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	
		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 488 / kcal 117 / Fett 0,2 / davon gesättigte Fettsäuren / 0,0 / Kohlenhydrate 26,0 / davon Zucker 0,2 / Ballaststoffe 0,5 / Eiweiß 2,5 / Salz 0,3	Käsespätzle (BIO Spätzle) und kJ 313 / kcal 75 / Fett 5,4 / davon gesättigte Fettsäuren / 3,5 / Kohlenhydrate 1,6 / davon Zucker 0,8 / Ballaststoffe 0,0 / Eiweiß 4,9 / 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	Rosenkohlgemüse kJ 205 / kcal 49 / Fett 0,7 / davon gesättigte Fettsäuren / 0,2 / Kohlenhydrate 5,3 / davon Zucker 3,0 / Ballaststoffe 4,4 / Eiweiß 3,3 / Salz 0,8	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, 26.11.2026	Grießsuppe kJ 62 / kcal 15 / Fett 0,1 / davon gesättigte Fettsäuren / 0,0 / Kohlenhydrate 3,1 / davon Zucker 0,5 / Ballaststoffe 0,2 / Eiweiß 0,4 / Salz 0,8	Bunter Nudelauflauf mit BIO Gemüse 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	Ein Hokifilet paniert "Müllerin-Art" mit kJ 636 / kcal 152 / Fett 7,1 / davon gesättigte Fettsäuren / 1,2 / Kohlenhydrate 7,7 / davon Zucker 1,4 / Ballaststoffe 0,6 / Eiweiß 14,0 / Salz 1,0	Schweinegeschnetzeltes in Rahmsauce dazu kJ 429 / kcal 103 / Fett 4,4 / davon gesättigte Fettsäuren / 2,6 / Kohlenhydrate 2,5 / davon Zucker 0,8 / Ballaststoffe 0,1 / Eiweiß 13,3 / Salz 1,1	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	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
			Remoulade dazu kJ 1963 / kcal 477 / Fett 50,9 / davon gesättigte Fettsäuren / 3,8 / Kohlenhydrate 3,5 / davon Zucker 0,2 / Ballaststoffe 0,2 / Eiweiß 0,7 / Salz 1,3	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	Basilikum-Pestosauce dazu kJ 295 / kcal 70 / Fett 5,8 / davon gesättigte Fettsäuren / 3,8 / Kohlenhydrate 3,3 / davon Zucker 1,8 / Ballaststoffe 0,1 / Eiweiß 1,2 / Salz 0,9	
			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	Rote-Bete-Salat kJ 94 / kcal 22 / Fett 0,1 / davon gesättigte Fettsäuren / 0,1 / Kohlenhydrate 3,6 / davon Zucker 3,6 / Ballaststoffe 0,9 / Eiweiß 0,8 / Salz 0,9	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	
			Erbsengemüse kJ 400 / kcal 96 / Fett 1,6 / davon gesättigte Fettsäuren / 0,4 / Kohlenhydrate 11,1 / davon Zucker 2,5 / Ballaststoffe 5,0 / Eiweiß 6,8 / Salz 0,8			

Menüplan für KW 48 von 23.11.2026 bis 29.11.2026

	Vorsuppe		Menü 1		Menü 2		Menü 3		Menü 4		Dessert	
Freitag, 27.11.2026	Linsensuppe	kJ 152 / kcal 36 / Fett 0,2 / davon gesättigte Fettsäuren / 0,1 / Kohlenhydrate 5,8 / davon Zucker 1,0 / Ballaststoffe 1,1 / Eiweiß 2,2 / Salz 1,3	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 338 / kcal 81 / Fett 3,3 / davon gesättigte Fettsäuren / 1,9 / Kohlenhydrate 2,8 / davon Zucker 1,2 / Ballaststoffe 0,0 / Eiweiß 9,7 / Salz 1,3	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 488 / kcal 117 / Fett 0,2 / davon gesättigte Fettsäuren / 0,0 / Kohlenhydrate 26,0 / davon Zucker 0,2 / Ballaststoffe 0,5 / Eiweiß 2,5 / Salz 0,3	Bratensauce dazu	kJ 84 / kcal 20 / Fett 0,6 / davon gesättigte Fettsäuren / 0,3 / Kohlenhydrate 3,4 / davon Zucker 0,7 / Ballaststoffe 0,1 / Eiweiß 0,3 / Salz 1,4	Gemüsebolognese und	kJ 159 / kcal 38 / Fett 0,9 / davon gesättigte Fettsäuren / 0,1 / Kohlenhydrate 5,5 / davon Zucker 4,8 / Ballaststoffe 1,4 / Eiweiß 1,2 / Salz 0,9		
			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	Mais-Paprikasalat	kJ 384 / kcal 92 / Fett 4,5 / davon gesättigte Fettsäuren / 0,8 / Kohlenhydrate 9,2 / davon Zucker 4,7 / Ballaststoffe 3,0 / Eiweiß 2,2 / Salz 0,8	BIO Kräuterkartoffeln und	kJ 341 / 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 384 / kcal 92 / Fett 4,5 / davon gesättigte Fettsäuren / 0,8 / Kohlenhydrate 9,2 / davon Zucker 4,7 / Ballaststoffe 3,0 / Eiweiß 2,2 / Salz 0,8			Wirsingrahmgemüse	kJ 251 / kcal 60 / Fett 2,8 / davon gesättigte Fettsäuren / 1,3 / Kohlenhydrate 4,9 / davon Zucker 4,3 / Ballaststoffe 1,9 / Eiweiß 3,1 / Salz 0,7	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, 28.11.2026	Erbsensuppe	kJ 178 / kcal 43 / Fett 1,9 / davon gesättigte Fettsäuren / 1,1 / Kohlenhydrate 3,7 / davon Zucker 1,0 / Ballaststoffe 1,3 / Eiweiß 1,9 / Salz 0,9			Gaisburger Marsch	kJ 210 / kcal 50 / Fett 1,2 / davon gesättigte Fettsäuren / 0,5 / Kohlenhydrate 3,7 / davon Zucker 0,9 / Ballaststoffe 0,7 / Eiweiß 5,7 / Salz 0,7	Vegetarische Krautschupfnudeln	kJ 122 / kcal 29 / Fett 0,1 / davon gesättigte Fettsäuren / 0,1 / Kohlenhydrate 5,2 / davon Zucker 3,7 / Ballaststoffe 1,4 / Eiweiß 0,8 / Salz 1,2			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
Sonntag, 29.11.2026	Kürbisrahmsuppe	kJ 264 / kcal 63 / Fett 5,0 / davon gesättigte Fettsäuren / 3,8 / Kohlenhydrate 4,5 / davon Zucker 3,7 / Ballaststoffe 0,9 / Eiweiß 1,1 / Salz 1,0			Eine Scheibe Rinderbraten in	kJ 972 / kcal 232 / Fett 9,5 / davon gesättigte Fettsäuren / 4,0 / Kohlenhydrate 0,0 / davon Zucker 0,0 / Ballaststoffe 0,0 / Eiweiß 36,4 / Salz 0,2	Ein Blumenkohl-Käse-Medee 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 347 / kcal 81 / Fett 1,3 / davon gesättigte Fettsäuren / 0,9 / Kohlenhydrate 15,0 / davon Zucker 13,0 / Ballaststoffe 0,0 / Eiweiß 2,8 / Salz 0,1
					feiner Sauce dazu	kJ 37 / kcal 9 / Fett 0,1 / davon gesättigte Fettsäuren / 0,0 / Kohlenhydrate 2,0 / davon Zucker 0,3 / Ballaststoffe 0,0 / Eiweiß 0,1 / Salz 0,8	Kräutersauce mit	kJ 224 / kcal 54 / Fett 3,8 / davon gesättigte Fettsäuren / 2,5 / Kohlenhydrate 3,3 / davon Zucker 2,3 / Ballaststoffe 0,1 / Eiweiß 1,5 / Salz 0,9				
					Knöpfle 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 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				
					Rotkraut	kJ 183 / kcal 44 / Fett 0,2 / davon gesättigte Fettsäuren / 0,1 / Kohlenhydrate 7,9 / davon Zucker 5,1 / Ballaststoffe 2,1 / Eiweiß 0,9 / Salz 1,6	Karottengemüse	kJ 222 / kcal 53 / Fett 0,8 / davon gesättigte Fettsäuren / 0,3 / Kohlenhydrate 9,1 / davon Zucker 7,7 / Ballaststoffe 3,1 / Eiweiß 0,7 / Salz 1,0				

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

Menüplan für KW 49 von 30.11.2026 bis 06.12.2026

	Vorsuppe	Menü 1	Menü 2	Menü 3	Menü 4	Dessert
Montag, 30.11.2026	Königinsuppe	BIO Gemüsegulasch dazu BIO Vollkorn-Fusilli  	Geflügel-Würstchengulasch in Tomatensauce dazu BIO Basmati-Reis und Mischgemüse 	Gulaschsuppe (Rind) dazu ein BIO Knusperbrötchen 	Spätzle Auflauf mit Spinat 	Buttermilch Dessert Vanilla-Birne
Dienstag, 01.12.2026	Selleriecremesuppe	Ein Hähnchenbrustfilet natur in Rahmsauce dazu BIO Knöpfe und Karottensalat  	Ein Hokifilet natur in Dillsauce dazu BIO Salzkartoffeln und Brokkoligemüse 	BIO Spaghetti dazu Bolognesesauce (Rind) und Karottensalat 	Vegetarische Paella 	Milchpudding Vanille
Mittwoch, 02.12.2026	Champignonrahmsuppe	Fünf Fischstäbchen paniert mit Kräutersauce dazu Kartoffelpüree und Erbsengemüse (BIO Erbsen)  	Kartoffelauf mit Rinderhack und Zucchini dazu Gurkensalat 	Eine Scheibe badische Schäufele (Schwein) in Bratensauce dazu Hörnchennudeln und Sauerkraut 	Drei Eierpfannkuchen mit Apfelfüllung dazu Dessertsauce mit Vanillegeschmack 	Nuss-Nougat Pudding
Donnerstag, 03.12.2026	Tomatencremesuppe	Acht vegane Sojabällchen mit Paprika-Dip dazu BIO Basmati-Reis und Mais-Paprikasalat  	Ein Hähnchenbrustfilet paniert mit Paprikasauce dazu Risoni (Nudelreis) und Zucchinigemüse 	Ein Schweinesteak natur in Jägersauce dazu BIO Salzkartoffeln und Rote-Bete-Salat 	Chili sin Carne dazu ein BIO Knusperbrötchen 	Früchtequark Kirsche
Freitag, 04.12.2026	Zucchini-cremesuppe	Ein Spinat-Dinkel- Knusperplätzchen dazu Blumenkohl in Hollandaise und BIO Würfelkartoffeln  	Chili con Carne (Rind) mit BIO Basmati-Reis dazu Krautsalat 	Schwäbische Krautschupfnudeln (Schwein) 	Bandnudeln mit Kürbisragout dazu Blattsalat mit Kräuter dressing 	Erdbeeryoghurt
Samstag, 05.12.2026	8-Kräutersüppchen		Eine Scheibe Fleischkäse (Geflügel) in Geflügelrahmsauce dazu Kartoffelsalat 	Gemüseeeintopf 		Fruchtjoghurt Pfirsich-Maracuja
Sonntag, 06.12.2026	Blumenkohlcremesuppe		Eine Scheibe Sauerbraten (Rind) in feiner Sauce dazu Eierspätzle und Rotkraut 	Eine Paprika 'Vital' gefüllt dazu Kräutersauce und BIO Basmati-Reis 		Pudding Latte-Macchiato

Allergene und Zusatzstoffe entnehmen
Sie bitte beigefügtem Zusatzblatt.

Menüplan für KW 49 von 30.11.2026 bis 06.12.2026

	Vorsuppe	Menü 1	Menü 2	Menü 3	Menü 4	Dessert
Montag, 30.11.2026	Königinsuppe A,A1,A3,G,I	BIO Gemüseglasch dazu G,I BIO Vollkorn-Fusilli A,A1	Geflügel-Würstchengulasch A,A1,G,I in Tomatensauce dazu BIO Basmati-Reis und Mischgemüse G,I,1,2	Gulaschsuppe (Rind) A,A1,A3,G,I dazu ein BIO Knusperbrötchen A,A1,A3	Spätzle Auflauf mit Spinat A,A1,A3,G,I	Buttermilch Dessert G Vanilla-Birne
Dienstag, 01.12.2026	Selleriecremesuppe A,A1,A3,G,I	Ein Hähnchenbrustfilet natur in Rahmsauce dazu A,A1,A3,G,I,1 BIO Knöpfe und Karottensalat G,I,1,4	Ein Hokifilet natur in Dillsauce dazu A,A1,A3,G,I BIO Salzkartoffeln und Brokkoligemüse G,I,1,2	BIO Spaghetti dazu A,A1 Bolognesesauce (Rind) A,A1,I,12 und Karottensalat G,I,1,4	Vegetarische Paella G,I	Milchpudding Vanille G
Mittwoch, 02.12.2026	Champignonrahmsuppe G,I	Fünf Fischstäbchen paniert mit A,A1,D Kräutersauce dazu A,A1,A3,G,I Kartoffelpüree und G,1 Erbsengemüse (BIO Erbsen) G,I,1,2	Kartoffelauflauf mit Rinderhack und Zucchini dazu A,A1,A3,G,I Gurkensalat 1,4	Eine Scheibe badische Schäufele (Schwein) in 2 Bratensauce dazu A,A1,A3,I,1 Hörnchennudeln und A,A1,C Sauerkraut I,3	Drei Eierpfannkuchen mit Apfelfüllung dazu A,A1,C,G Dessertsauce mit Vanillegeschmack G	Nuss-Nougat Pudding G,H,H2
Donnerstag, 03.12.2026	Tomatencremesuppe G,I,2,3	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 Risoni (Nudelreis) und A,A1,C Zucchini-gemüse G,I	Ein Schweinesteak natur in A,A1 Jägersauce dazu A,A1,A3,I,1 BIO Salzkartoffeln und Rote-Bete-Salat 9	Chili sin Carne dazu I ein BIO Knusperbrötchen A,A1,A3	Früchtequark Kirsche G
Freitag, 04.12.2026	Zucchini-cremesuppe A,A1,G	Ein Spinat-Dinkel-Knusperplätzchen dazu A,A1,C,G Blumenkohl in Hollandaise und C,G,I BIO Würfelkartoffeln	Chili con Carne (Rind) mit A,A1,A3,I,12 BIO Basmati-Reis dazu Krautsalat 3	Schwäbische Krautschupfnudeln (Schwein) A,A1,C,I,2,3	Bandnudeln mit A,A1,C Kürbisragout dazu A,A1,A3,G,I Blattsalat mit Kräuterdressing 1,4	Erdbeerjoghurt G
Samstag, 05.12.2026	8-Kräutersüppchen G,I		Eine Scheibe Fleischkäse 12 (Geflügel) in Geflügelrahmsauce dazu A,A1,A3,G,I,1 Kartoffelsalat J,1,2	Gemüseintopf A,A1,I,4,12		Fruchtjoghurt G Pfirsich-Maracuja
Sonntag, 06.12.2026	Blumenkohlcremesuppe A,A1,A3,G,I		Eine Scheibe Sauerbraten (Rind) in A,A1,I,J,1,4 feiner Sauce dazu A,A1,A3,F,I,1 Eierspätzle und Rotkraut I,3	Eine Paprika "Vital" gefüllt dazu A,A1,G,2 Kräutersauce und A,A1,A3,G,I 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) Sulfid, M) Lupinie, N) Weichtiere, FR) Allergengrenze

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

Menüplan für KW 49 von 30.11.2026 bis 06.12.2026

	Vorsuppe		Menü 1		Menü 2		Menü 3		Menü 4		Dessert	
Montag, 30.11.2026	Königinsuppe	kJ 123 / kcal 29 / Fett 1,0 / davon gesättigte Fettsäuren / 0,5 / Kohlenhydrate 4,6 / davon Zucker 1,1 / Ballaststoffe 0,2 / Eiweiß 0,5 / Salz 1,2	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	Geflügel-WürstchengukJ 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	Gulaschsuppe (Rind) dazu	kJ 259 / kcal 62 / Fett 1,7 / davon gesättigte Fettsäuren / 0,7 / Kohlenhydrate 3,9 / davon Zucker 1,3 / Ballaststoffe 0,7 / Eiweiß 7,6 / Salz 1,1	Spätzle Auflauf mit Spinat	kJ 332 / kcal 79 / Fett 6,1 / davon gesättigte Fettsäuren / 4,1 / Kohlenhydrate 2,4 / davon Zucker 1,5 / Ballaststoffe 0,7 / Eiweiß 3,4 / Salz 0,7	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	
			BIO Vollkorn-Fusilli	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 Basmati-Reis und	kJ 488 / kcal 117 / Fett 0,2 / davon gesättigte Fettsäuren / 0,0 / Kohlenhydrate 26,0 / davon Zucker 0,2 / Ballaststoffe 0,5 / Eiweiß 2,5 / Salz 0,3	ein BIO Knusperbrötchen	kJ 1124 / kcal 268 / Fett 3,1 / davon gesättigte Fettsäuren / 0,4 / Kohlenhydrate 51,0 / davon Zucker 1,2 / Ballaststoffe 0,0 / Eiweiß 8,4 / Salz 1,6				
					Mischgemüse	kJ 144 / kcal 34 / Fett 0,4 / davon gesättigte Fettsäuren / 0,1 / Kohlenhydrate 5,6 / davon Zucker 3,6 / Ballaststoffe 2,3 / Eiweiß 1,1 / Salz 0,8						
Dienstag, 01.12.2026	Selleriecremesuppe	kJ 168 / kcal 40 / Fett 3,1 / davon gesättigte Fettsäuren / 2,0 / Kohlenhydrate 2,2 / davon Zucker 1,4 / Ballaststoffe 0,6 / Eiweiß 0,7 / Salz 0,9	Ein Hähnchenbrustfilet natur in	kJ 519 / 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 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	BIO Spaghetti dazu	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	Vegetarische Paella	kJ 360 / kcal 86 / Fett 0,4 / davon gesättigte Fettsäuren / 0,1 / Kohlenhydrate 17,7 / davon Zucker 1,6 / Ballaststoffe 1,4 / Eiweiß 2,3 / Salz 0,2	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
			Rahmsauce dazu	kJ 177 / kcal 42 / Fett 3,3 / davon gesättigte Fettsäuren / 2,2 / Kohlenhydrate 2,7 / davon Zucker 1,1 / Ballaststoffe 0,1 / Eiweiß 0,5 / Salz 1,2	Dillsauce dazu	kJ 283 / kcal 68 / Fett 4,5 / davon gesättigte Fettsäuren / 3,0 / Kohlenhydrate 4,7 / davon Zucker 3,1 / Ballaststoffe 0,0 / Eiweiß 2,1 / Salz 0,8	Bolognesesauce (Rind) und	kJ 426 / kcal 102 / Fett 4,9 / davon gesättigte Fettsäuren / 2,2 / Kohlenhydrate 3,1 / davon Zucker 2,8 / Ballaststoffe 0,7 / Eiweiß 9,9 / Salz 0,5				
			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	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	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				
			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 200 / kcal 48 / Fett 1,5 / davon gesättigte Fettsäuren / 0,3 / Kohlenhydrate 2,6 / davon Zucker 1,8 / Ballaststoffe 3,0 / Eiweiß 4,5 / Salz 0,7						
Mittwoch, 02.12.2026	Champignonrahmsuppe	kJ 185 / kcal 44 / Fett 3,3 / davon gesättigte Fettsäuren / 2,1 / Kohlenhydrate 1,9 / davon Zucker 0,8 / Ballaststoffe 0,4 / Eiweiß 1,5 / Salz 1,0	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	Kartoffelauflauf mit Rinderhack und Zucchini dazu	kJ 505 / kcal 121 / Fett 5,6 / davon gesättigte Fettsäuren / 3,4 / Kohlenhydrate 10,0 / davon Zucker 1,3 / Ballaststoffe 1,7 / Eiweiß 6,9 / Salz 0,8	Eine Scheibe badische Schaufele (Schwein) in	kJ 962 / kcal 230 / Fett 18,0 / davon gesättigte Fettsäuren / 7,2 / Kohlenhydrate 1,0 / davon Zucker 1,0 / Ballaststoffe 0,0 / Eiweiß 18,0 / Salz 2,0	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	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
			Kräutersauce dazu	kJ 191 / kcal 46 / Fett 2,7 / davon gesättigte Fettsäuren / 1,8 / Kohlenhydrate 3,8 / davon Zucker 2,3 / Ballaststoffe 0,1 / Eiweiß 1,5 / 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	Bratensauce dazu	kJ 84 / kcal 20 / Fett 0,6 / davon gesättigte Fettsäuren / 0,3 / Kohlenhydrate 3,4 / davon Zucker 0,7 / Ballaststoffe 0,1 / Eiweiß 0,3 / Salz 1,4	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		
			Kartoffelpüree und	kJ 282 / kcal 67 / Fett 1,3 / davon gesättigte Fettsäuren / 0,7 / Kohlenhydrate 10,4 / davon Zucker 1,5 / Ballaststoffe 1,3 / Eiweiß 2,0 / Salz 0,7			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				
			Erbsengemüse (BIO Erbsen)	kJ 414 / kcal 99 / Fett 1,8 / davon gesättigte Fettsäuren / 0,4 / Kohlenhydrate 11,8 / davon Zucker 2,5 / Ballaststoffe 5,1 / Eiweiß 7,0 / Salz 0,7			Sauerkraut	kJ 151 / kcal 36 / Fett 0,1 / davon gesättigte Fettsäuren / 0,1 / Kohlenhydrate 5,9 / davon Zucker 4,3 / Ballaststoffe 2,1 / Eiweiß 1,1 / Salz 1,4				
Donnerstag, 03.12.2026	Tomatencremesuppe	kJ 191 / kcal 46 / Fett 2,6 / davon gesättigte Fettsäuren / 1,4 / Kohlenhydrate 4,4 / davon Zucker 3,9 / Ballaststoffe 0,5 / Eiweiß 0,8 / Salz 0,9	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	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	Chili sin Carne dazu	kJ 270 / kcal 64 / Fett 0,9 / davon gesättigte Fettsäuren / 0,2 / Kohlenhydrate 9,3 / davon Zucker 4,6 / Ballaststoffe 3,2 / Eiweiß 3,1 / Salz 1,4	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 58 / kcal 14 / Fett 0,2 / davon gesättigte Fettsäuren / 0,1 / Kohlenhydrate 2,5 / davon Zucker 1,0 / Ballaststoffe 0,5 / Eiweiß 0,4 / Salz 0,8	Jägersauce dazu	kJ 100 / kcal 24 / Fett 0,6 / davon gesättigte Fettsäuren / 0,3 / Kohlenhydrate 3,2 / davon Zucker 0,6 / Ballaststoffe 0,4 / Eiweiß 1,3 / Salz 1,1	ein BIO Knusperbrötchen	kJ 1124 / kcal 268 / Fett 3,1 / davon gesättigte Fettsäuren / 0,4 / Kohlenhydrate 51,0 / davon Zucker 1,2 / Ballaststoffe 0,0 / Eiweiß 8,4 / Salz 1,6		
			BIO Basmati-Reis und	kJ 488 / kcal 117 / Fett 0,2 / davon gesättigte Fettsäuren / 0,0 / Kohlenhydrate 26,0 / davon Zucker 0,2 / Ballaststoffe 0,5 / Eiweiß 2,5 / Salz 0,3	Risoni (Nudelreis) und	kJ 571 / kcal 136 / Fett 1,7 / davon gesättigte Fettsäuren / 0,3 / Kohlenhydrate 24,9 / davon Zucker 1,1 / Ballaststoffe 1,1 / Eiweiß 4,9 / Salz 0,1	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				
			Mais-Paprikasalat	kJ 384 / kcal 92 / Fett 4,5 / davon gesättigte Fettsäuren / 0,8 / Kohlenhydrate 9,2 / davon Zucker 4,7 / Ballaststoffe 3,0 / Eiweiß 2,2 / Salz 0,8	Zuchчинigemüse	kJ 127 / kcal 30 / Fett 0,7 / davon gesättigte Fettsäuren / 0,3 / Kohlenhydrate 3,5 / davon Zucker 2,4 / Ballaststoffe 1,2 / Eiweiß 2,0 / Salz 1,5	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				

Menüplan für KW 49 von 30.11.2026 bis 06.12.2026

	Vorsuppe	Menü 1	Menü 2	Menü 3	Menü 4	Dessert
Freitag, 04.12.2026	Zucchini-cremesuppe kJ 164 / kcal 39 / Fett 2,1 / davon gesättigte Fettsäuren / 1,3 / Kohlenhydrate 4,1 / davon Zucker 0,9 / Ballaststoffe 0,4 / Eiweiß 0,8 / Salz 1,2	Ein Spinat-Dinkel-Knuspergericht dazu 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	Chili con Carne (Rind) mit kJ 239 / kcal 57 / Fett 2,6 / davon gesättigte Fettsäuren / 1,2 / Kohlenhydrate 4,5 / davon Zucker 2,7 / Ballaststoffe 1,4 / Eiweiß 3,3 / Salz 1,6	Schwäbische Krautschupfnudeln (Schwein) kJ 172 / kcal 41 / Fett 1,8 / davon gesättigte Fettsäuren / 0,7 / Kohlenhydrate 3,9 / davon Zucker 2,9 / Ballaststoffe 1,1 / Eiweiß 1,5 / Salz 1,0	Bandnudeln mit 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	Erdbeergoghurt 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
		Blumenkohl in Hollandaise und kJ 790 / kcal 189 / Fett 18,2 / davon gesättigte Fettsäuren / 6,1 / Kohlenhydrate 3,0 / davon Zucker 2,4 / Ballaststoffe 1,8 / Eiweiß 2,9 / Salz 0,7	BIO Basmati-Reis dazu kJ 488 / kcal 117 / Fett 0,2 / davon gesättigte Fettsäuren / 0,0 / Kohlenhydrate 26,0 / davon Zucker 0,2 / Ballaststoffe 0,5 / Eiweiß 2,5 / Salz 0,3		Kürbisragout dazu kJ 211 / kcal 50 / Fett 1,9 / davon gesättigte Fettsäuren / 1,1 / Kohlenhydrate 8,7 / davon Zucker 7,0 / Ballaststoffe 2,1 / Eiweiß 1,8 / Salz 1,6	
		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	Krautsalat kJ 215 / kcal 51 / Fett 1,8 / davon gesättigte Fettsäuren / 0,1 / Kohlenhydrate 6,6 / davon Zucker 6,3 / Ballaststoffe 2,3 / Eiweiß 1,1 / Salz 1,2		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	
Samstag, 05.12.2026	8-Kräutersüppchen kJ 158 / kcal 38 / Fett 2,0 / davon gesättigte Fettsäuren / 1,2 / Kohlenhydrate 4,4 / davon Zucker 0,8 / Ballaststoffe 0,1 / Eiweiß 0,5 / Salz 0,9		Eine Scheibe Fleischkäse (Geflügel) in kJ 716 / kcal 172 / Fett 12,0 / davon gesättigte Fettsäuren / 3,0 / Kohlenhydrate 2,0 / davon Zucker 0,5 / Ballaststoffe 0,0 / Eiweiß 14,0 / Salz 2,5	Gemüseintopf kJ 110 / kcal 26 / Fett 0,2 / davon gesättigte Fettsäuren / 0,1 / Kohlenhydrate 4,5 / davon Zucker 2,4 / Ballaststoffe 1,3 / Eiweiß 0,8 / Salz 1,4		Fruchtjoghurt 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
			Geflügelrahmsauce dazu kJ 191 / kcal 46 / Fett 3,3 / davon gesättigte Fettsäuren / 2,2 / Kohlenhydrate 3,5 / davon Zucker 1,1 / Ballaststoffe 0,1 / Eiweiß 0,5 / Salz 1,2			
			Kartoffelsalat kJ 0 / kcal 0 / Fett 0,0 / davon gesättigte Fettsäuren / 0,0 / Kohlenhydrate 0,0 / davon Zucker 0,0 / Ballaststoffe 0,0 / Eiweiß 0,0 / Salz 0,0			
Sonntag, 06.12.2026	Blumenkohl-cremesuppe kJ 162 / kcal 39 / Fett 2,6 / davon gesättigte Fettsäuren / 1,6 / Kohlenhydrate 2,0 / davon Zucker 1,3 / Ballaststoffe 0,7 / Eiweiß 1,3 / Salz 0,8		Eine Scheibe Sauerbraten (Rind) in kJ 1300 / kcal 311 / Fett 12,5 / davon gesättigte Fettsäuren / 5,3 / Kohlenhydrate 0,8 / davon Zucker 0,8 / Ballaststoffe 0,1 / Eiweiß 47,7 / Salz 1,7	Eine Paprika "Vital" gefüllt dazu kJ 528 / kcal 126 / Fett 7,4 / davon gesättigte Fettsäuren / 4,2 / Kohlenhydrate 11,0 / davon Zucker 4,2 / Ballaststoffe 0,7 / Eiweiß 3,6 / Salz 0,7		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 40 / kcal 10 / Fett 0,1 / davon gesättigte Fettsäuren / 0,1 / Kohlenhydrate 2,0 / davon Zucker 0,3 / Ballaststoffe 0,1 / Eiweiß 0,2 / Salz 0,8	Kräutersauce und kJ 224 / kcal 54 / Fett 3,8 / davon gesättigte Fettsäuren / 2,5 / Kohlenhydrate 3,3 / davon Zucker 2,3 / Ballaststoffe 0,1 / Eiweiß 1,5 / Salz 0,9		
			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 488 / kcal 117 / Fett 0,2 / davon gesättigte Fettsäuren / 0,0 / Kohlenhydrate 26,0 / davon Zucker 0,2 / Ballaststoffe 0,5 / Eiweiß 2,5 / Salz 0,3		
			Rotkraut kJ 183 / kcal 44 / Fett 0,2 / davon gesättigte Fettsäuren / 0,1 / Kohlenhydrate 7,9 / davon Zucker 5,1 / Ballaststoffe 2,1 / Eiweiß 0,9 / Salz 1,6			