

Menüplan für KW 6 von 02.02.2026 bis 08.02.2026

	Vorsuppe	Menü 1	Menü 2	Menü 3	Menü 4	Dessert
Montag, 02.02.2026	Karottencremesuppe	Ein Seelachsfilet natur in Kräutersauce dazu BIO Salzkartoffeln und Erbsengemüse (BIO Erbsen)	Putencurry "Bombay" mit BIO Vollkorn-Reis dazu Asiagemüse	Gulaschsuppe dazu ein BIO Knusperbrötchen und Bohnensalat	Drei Eierpfannkuchen mit Kirschfüllung dazu Vanillasauce	Erdbeerjoghurt
Dienstag, 03.02.2026	Bärlauchcremesuppe	BIO Vollkorn-Fusilli mit BIO Brokkoli-Sahnesauce dazu Reibekäse	Ein Hähnchenbrustfilet natur in Paprikasauce dazu Bandnußeln und Kaisergemüse	Rindergeschnetzeltes Stroganoff dazu BIO Basmati-Reis und Karottensalat	Ein Gemüseschnitzel paniert mit Tomatensauce dazu Wedges und Karottensalat	BIO Milchpudding Schoko
Mittwoch, 04.02.2026	Grünkernsuppe	BIO Allgäuer Käsespätzle dazu Gerkensalat	BIO Spaghetti mit Bolognesesauce (Rind) dazu Reibekäse und Gerkensalat	Zwei Thüringer Rostbratwürste (Schwein) in Bratensauce dazu Kartoffelpüree und Bayerisch Kraut	Eine gefüllte Paprika in Kräutersauce dazu BIO Basmati-Reis und Blattsalat mit Frenchdressing	Fruchtjoghurt Heidelbeere
Donnerstag, 05.02.2026	Zwiebelsuppe	Putengeschnetzeltes in Champignonrahmsauce dazu BIO Fusilli und Bohnengemüse	Putengyros mit Paprikareis dazu hausgemachtes Tzatziki und Krautsalat	Eine Kohlroulade (Schwein) in feiner Sauce dazu Kräuterkartoffeln (BIO Kartoffeln) und Leipziger Allerlei	Kartoffel-Auflauf mit buntem Gemüse (BIO Kartoffeln) dazu Gerkensalat	Ein Donut gezuckert
Freitag, 06.02.2026	Linsensuppe	BIO Penne mit BIO Käsesauce dazu Karottensalat	Ein Seelachsfilet paniert mit BIO Salzkartoffeln dazu Remoulade und Blattsalat mit Kräuterdressing	Schweinegeschnetzeltes in Rahmsauce dazu BIO Knöpfle und Rosenkohlgemüse	Spätzle Auflauf mit Spinat dazu Blattsalat mit Kräuterdressing	Fruchtjoghurt Kirsch-Banane
Samstag, 07.02.2026	Gemüsecremesuppe		Gemüseeintopf mit Wursteinlage	Ein Germknödel gefüllt mit Pflaumenmus dazu Vanillasauce		Pudding Karamell
Sonntag, 08.02.2026	Currysuppe		Eine Scheibe Rinderbraten in feiner Sauce dazu sieben Kroketten und Rahmgemüse	Eine Gemüsefrikadelle in Kräutersauce dazu BIO Würfelkartoffeln und Gerkensalat		Stracciatella Joghurt

Allergene und Zusatzstoffe entnehmen
Sie bitte beigefügtem Zusatzblatt.

Menüplan für KW 6 von 02.02.2026 bis 08.02.2026

	Vorsuppe	Menü 1	Menü 2	Menü 3	Menü 4	Dessert
Montag, 02.02.2026	Karottencremesuppe A,A1,G,I,4	Ein Seelachsfilet natur in Kräutersauce dazu A,A1,A3,G BIO Salzkartoffeln und Erbsengemüse (BIO Erbsen) G,I,1,2	Putencurry "Bombay" mit BIO Vollkorn-Reis dazu Asiagemüse G,I,1,2	Gulaschsuppe dazu ein BIO Kuschperbrötchen A,A1,A3 und Bohnensalat 2	Drei Eierpfannkuchen mit Kirschfüllung dazu Vanillasauce G	Erdbeerjoghurt G
Dienstag, 03.02.2026	Bärlauchcremesuppe A,A1,A3,G,I	BIO Vollkorn-Fusilli mit A,A1 BIO Brokkoli-Sahnesauce G,I dazu Reibekäse G,12	Ein Hähnchenbrustfilet natur in Paprikasauce dazu A,A1,G,I Bandnudeln und Kaisergemüse G,I,1	Rindergeschnetzeltes Stroganoff dazu BIO Basmati-Reis und Karottensalat G,I,1,4	Ein Gemüseschnitzel paniert mit Tomatensoße dazu Wedges und Karottensalat A,A1 G,I,1,4	BIO Milchpudding Schoko G
Mittwoch, 04.02.2026	Grünkernsuppe A,A1,G,I,4	BIO Allgäuer Kässpätzle A,A1,C,G,I dazu Gurkensalat 1,4	BIO Spaghetti mit A,A1 Bolognesesauce (Rind) A,A1,I,12	Zwei Thüringer Rostbratwürste (Schwein) in Bratensauce dazu A,A1,A3,I,1 Gurkensalat 1,4	Eine gefüllte Paprika in Kräutersauce dazu BIO Basmati-Reis und Blattsalat mit Bayerisch Kraut A,A1,G,2 A,A1,A3,G,I A,A1,C,I,J,1,4	Fruchtjoghurt Heidelbeere G
Donnerstag, 05.02.2026	Zwiebelsuppe I	Putengeschnetzeltes in Champignonrahmsauce dazu BIO Fusilli und Bohnengemüse A,A1 G,I	Putengyros mit Paprikareis dazu I hausgemachtes Tzatziki und Krautsalat 3	Eine Kohlroulade (Schwein) in feiner Sauce dazu A,A1,A3,I,1	Kartoffel-Auflauf mit buntem Gemüse (BIO Kartoffeln) dazu Gurkensalat 1,4	Ein Donut gezuckert A,A1,F,G
Freitag, 06.02.2026	Linsensuppe A,A1,I,1,4	BIO Penne mit A,A1 BIO Käsesauce dazu G,I Karottensalat G,I,1,4	Ein Seelachsfilet paniert mit BIO Salzkartoffeln dazu Remoulade und Blattsalat mit Kräuterdressing 1,4	Schweinegeschnetzeltes in Rahmsauce dazu BIO Knöpfe und Rosenkohlgemüse G,I,1,2	Spätzle Auflauf mit Spinat dazu Blattsalat mit Kräuterdressing 1,4	Fruchtjoghurt Kirsch-Banane G,3
Samstag, 07.02.2026	Gemüsecremesuppe A,A1,G,I,4		Gemüseerstopp mit Würsteinlage	Ein Germknödel gefüllt mit Pflaumenmus dazu Vanillasauce G		Pudding Karamell G
Sonntag, 08.02.2026	Currysuppe A,A1,A3,G,I		Eine Scheibe Rinderbraten in feiner Sauce dazu A,A1,A3,F,I sieben Kroketten und G Rahmgemüse A,A1,A3,G,I	Eine Gemüsekadelle in A,A1,C Kräutersauce dazu A,A1,A3,G,I BIO Würfelkartoffeln und Gurkensalat 2,3		Stracciatella Joghurt 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) gewacht, 8) mit Phosphat, 9) mit Süßungsmittel, 10) enthält eine Phenylalanin-Quelle, 11) abführend, 12) unter Schutzatmosphäre verpackt

Menüplan für KW 6 von 02.02.2026 bis 08.02.2026

	Vorsuppe	Menü 1	Menü 2	Menü 3	Menü 4	Dessert	
Montag, 02.02.2026	Karottencremesuppe KJ 105 / kcal 25 / Fett 1,4 / davon gesättigte Fettsäuren 0,9 / Kohlenhydrate 2,4 / davon Zucker 2,0 / Ballaststoffe 0,7 / Eiweiß 0,4 / Salz 0,3	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	Putencurry "Bombay" mit KJ 483 / kcal 115 / Fett 4,0 / davon gesättigte Fettsäuren 2,8 / Kohlenhydrate 2,4 / davon Zucker 1,5 / Ballaststoffe 0,2 / Eiweiß 17,1 / Salz 0,9	Gulaschsuppe dazu KJ 483 / kcal 115 / Fett 4,0 / davon gesättigte Fettsäuren 2,8 / Kohlenhydrate 2,4 / davon Zucker 1,5 / Ballaststoffe 0,2 / Eiweiß 17,1 / Salz 0,9	KJ 259 / kcal 62 / Fett 1,7 / davon gesättigte Fettsäuren 0,7 / Kohlenhydrate 3,8 / davon Zucker 1,2 / Ballaststoffe 0,7 / Eiweiß 7,6 / 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	Erdbeerjoghurt KJ 416 / kcal 99 / Fett 3,1 / davon gesättigte Fettsäuren 2,0 / Kohlenhydrate 13,2 / davon Zucker 12,1 / Ballaststoffe 0,0 / Eiweiß 3,9 / Salz 0,1
	Kräutersauce dazu KJ 171 / kcal 41 / Fett 2,8 / davon gesättigte Fettsäuren 1,9 / Kohlenhydrate 2,5 / davon Zucker 2,1 / Ballaststoffe 0,2 / Eiweiß 1,5 / Salz 0,8	BIO Vollkorn-Reis dazu 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	Asiagemüse KJ 248 / kcal 59 / Fett 1,1 / davon gesättigte Fettsäuren 0,2 / Kohlenhydrate 9,2 / davon Zucker 2,8 / Ballaststoffe 1,7 / Eiweiß 2,2 / Salz 1,2	ein BIO Knusperbrötchen und 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	Vanillasauce KJ 156 / kcal 37 / Fett 1,1 / davon gesättigte Fettsäuren 0,1 / Kohlenhydrate 6,0 / davon Zucker 3,3 / Ballaststoffe 1,1 / Eiweiß 0,7 / Salz 1,4		
	BIO Salzkartoffeln und KJ 334 / kcal 80 / Fett 0,0 / davon gesättigte Fettsäuren 0,0 / Kohlenhydrate 16,8 / davon Zucker 0,0 / Ballaststoffe 2,2 / Eiweiß 2,0 / Salz 0,3						
	Erbsengemüse (BIO Erbsen) KJ 431 / kcal 103 / Fett 2,0 / davon gesättigte Fettsäuren 0,5 / Kohlenhydrate 12,2 / davon Zucker 2,4 / Ballaststoffe 5,2 / Eiweiß 7,0 / Salz 0,9						
Dienstag, 03.02.2026	Bärlauchcremesuppe KJ 161 / kcal 38 / Fett 3,2 / davon gesättigte Fettsäuren 2,2 / Kohlenhydrate 1,7 / davon Zucker 0,5 / Ballaststoffe 0,3 / Eiweiß 0,6 / Salz 0,2	BIO Vollkorn-Fusilli 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 0,8	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	Rindergeschnetzeltes Stroganoff dazu KJ 359 / kcal 86 / Fett 3,0 / davon gesättigte Fettsäuren 1,3 / Kohlenhydrate 0,7 / davon Zucker 0,3 / Ballaststoffe 0,2 / Eiweiß 13,9 / Salz 0,8	Ein Gemüseschnitzel paniert mit KJ 812 / kcal 193 / Fett 7,0 / davon gesättigte Fettsäuren 0,6 / Kohlenhydrate 27,0 / davon Zucker 2,0 / Ballaststoffe 3,0 / Eiweiß 4,1 / Salz 1,2	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 Brokkoli-Sahneseauce dazu KJ 271 / kcal 65 / Fett 4,1 / davon gesättigte Fettsäuren 2,5 / Kohlenhydrate 2,9 / davon Zucker 1,9 / Ballaststoffe 1,0 / Eiweiß 3,6 / Salz 0,5	Paprikasauce dazu KJ 51 / kcal 12 / Fett 0,2 / davon gesättigte Fettsäuren 0,1 / Kohlenhydrate 2,2 / davon Zucker 1,0 / Ballaststoffe 0,5 / Eiweiß 0,3 / Salz 0,4		BIO Basmati-Reis und KJ 499 / kcal 119 / Fett 0,4 / davon gesättigte Fettsäuren 0,1 / Kohlenhydrate 26,0 / davon Zucker 0,2 / Ballaststoffe 0,3 / Eiweiß 2,9 / Salz 0,3	Tomatensoße dazu KJ 161 / kcal 38 / Fett 1,0 / davon gesättigte Fettsäuren 0,1 / Kohlenhydrate 5,5 / davon Zucker 5,3 / Ballaststoffe 0,9 / Eiweiß 1,1 / Salz 1,1		
	Reibekäse 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	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		Kartoffelsalat 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	Wedges und 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		
		Kaisergemüse KJ 187 / kcal 45 / Fett 1,1 / davon gesättigte Fettsäuren 0,3 / Kohlenhydrate 4,5 / davon Zucker 3,8 / Ballaststoffe 2,8 / Eiweiß 2,8 / Salz 0,3			Kartoffelsalat 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, 04.02.2026	Grünkernsuppe KJ 187 / kcal 45 / Fett 2,3 / davon gesättigte Fettsäuren 1,5 / Kohlenhydrate 4,4 / davon Zucker 0,6 / Ballaststoffe 0,7 / Eiweiß 1,1 / Salz 0,3	BIO Allgäuer Käsespätzle dazu KJ 305 / kcal 73 / Fett 5,3 / davon gesättigte Fettsäuren 3,5 / Kohlenhydrate 1,6 / davon Zucker 0,7 / Ballaststoffe 0,0 / Eiweiß 4,6 / Salz 0,4	BIO Spaghetti mit KJ 1049 / 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	Zwei Thüringer Rostbratwürste (Schwein) in KJ 1049 / kcal 253 / Fett 21,0 / davon gesättigte Fettsäuren 7,2 / Kohlenhydrate 1,0 / davon Zucker 0,8 / Ballaststoffe 0,0 / Eiweiß 15,0 / Salz 2,2	Eine gefüllte Paprika in KJ 128 / 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	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	
	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	Bolognesesauce (Rind) dazu KJ 425 / kcal 102 / Fett 5,0 / davon gesättigte Fettsäuren 2,2 / Kohlenhydrate 3,0 / davon Zucker 2,7 / Ballaststoffe 0,7 / Eiweiß 10,0 / Salz 0,4	Bratensauce dazu KJ 34 / kcal 8 / Fett 0,1 / davon gesättigte Fettsäuren 0,1 / Kohlenhydrate 1,6 / davon Zucker 0,2 / Ballaststoffe 0,0 / Eiweiß 0,1 / Salz 0,5	Bratensauce dazu KJ 214 / kcal 51 / Fett 3,8 / davon gesättigte Fettsäuren 2,5 / Kohlenhydrate 2,9 / davon Zucker 2,0 / Ballaststoffe 0,1 / Eiweiß 1,5 / Salz 0,5			
		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		Kartoffelpüree und KJ 58 / kcal 14 / Fett 0,4 / davon gesättigte Fettsäuren 0,2 / Kohlenhydrate 1,9 / davon Zucker 0,3 / Ballaststoffe 0,3 / Eiweiß 0,4 / Salz 0,3	BIO Basmati-Reis und KJ 499 / kcal 119 / Fett 0,4 / davon gesättigte Fettsäuren 0,1 / Kohlenhydrate 26,0 / davon Zucker 0,2 / Ballaststoffe 0,3 / Eiweiß 2,9 / Salz 0,3		
		Gurkensalat KJ 117 / kcal 28 / Fett 2,8 / davon gesättigte Fettsäuren 0,2 / Kohlenhydrate 0,3 / davon Zucker 0,3 / Ballaststoffe 0,0 / Eiweiß 0,0 / Salz 0,8		Bayerisch Kraut KJ 25 / kcal 6 / Fett 0,0 / davon gesättigte Fettsäuren 0,0 / Kohlenhydrate 1,4 / davon Zucker 0,2 / Ballaststoffe 0,0 / Eiweiß 0,0 / Salz 0,5	Blattsalat mit KJ 0 / kcal 0 / Fett 0,0 / davon gesättigte Fettsäuren 0,0 / Kohlenhydrate 0,0 / davon Zucker 0,0 / Ballaststoffe 0,0 / Eiweiß 0,0 / Salz 0,0		
Donnerstag, 05.02.2026	Zwiebelsuppe KJ 49 / kcal 12 / Fett 0,1 / davon gesättigte Fettsäuren 0,0 / Kohlenhydrate 2,0 / davon Zucker 1,6 / Ballaststoffe 1,1 / Eiweiß 0,5 / Salz 0,2	Putengeschnetzeltes in Champignonrahmsau KJ 88 / kcal 21 / Fett 1,5 / davon gesättigte Fettsäuren 0,9 / Kohlenhydrate 1,3 / davon Zucker 0,5 / Ballaststoffe 0,2 / Eiweiß 0,6 / Salz 0,5	Putengyro mit KJ 623 / kcal 148 / Fett 5,0 / davon gesättigte Fettsäuren 1,4 / Kohlenhydrate 4,9 / davon Zucker 2,2 / Ballaststoffe 0,0 / Eiweiß 21,0 / Salz 1,4	Eine Kohlroulade (Schwein) in KJ 661 / kcal 159 / Fett 12,0 / davon gesättigte Fettsäuren 3,8 / Kohlenhydrate 4,8 / davon Zucker 3,0 / Ballaststoffe 1,9 / Eiweiß 7,0 / Salz 1,0	Kartoffel-Auflauf mit buntem Gemüse (BIO Kartoffeln) dazu KJ 439 / kcal 105 / Fett 5,8 / davon gesättigte Fettsäuren 3,8 / Kohlenhydrate 6,7 / davon Zucker 0,0 / Ballaststoffe 1,1 / Eiweiß 5,8 / Salz 0,4	Ein Donut gezuckert 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 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	Paprikareis dazu KJ 394 / kcal 94 / Fett 0,5 / davon gesättigte Fettsäuren 0,1 / Kohlenhydrate 19,7 / davon Zucker 1,5 / Ballaststoffe 0,9 / Eiweiß 2,3 / Salz 0,1	feiner Sauce dazu KJ 34 / kcal 8 / Fett 0,1 / davon gesättigte Fettsäuren 0,1 / Kohlenhydrate 1,6 / davon Zucker 0,2 / Ballaststoffe 0,0 / Eiweiß 0,1 / Salz 0,5	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			
	Bohnengemüse KJ 142 / kcal 34 / Fett 0,1 / davon gesättigte Fettsäuren 0,1 / Kohlenhydrate 3,8 / davon Zucker 1,0 / Ballaststoffe 4,4 / Eiweiß 2,0 / Salz 0,2	hausgemachtes Tzatziki und KJ 225 / kcal 54 / Fett 2,8 / davon gesättigte Fettsäuren 1,8 / Kohlenhydrate 4,3 / davon Zucker 4,2 / Ballaststoffe 0,0 / Eiweiß 2,8 / Salz 0,9	Kräuterkartoffeln (BIO Kartoffeln) und KJ 342 / kcal 82 / Fett 0,6 / davon gesättigte Fettsäuren 0,1 / Kohlenhydrate 16,0 / davon Zucker 0,0 / Ballaststoffe 2,2 / Eiweiß 1,9 / Salz 0,7				
		Krautsalat KJ 216 / kcal 52 / Fett 1,8 / davon gesättigte Fettsäuren 0,1 / Kohlenhydrate 6,6 / davon Zucker 6,3 / Ballaststoffe 2,3 / Eiweiß 1,1 / Salz 1,5	Leipziger Allerlei KJ 281 / kcal 67 / Fett 1,3 / davon gesättigte Fettsäuren 0,4 / Kohlenhydrate 8,0 / davon Zucker 3,7 / Ballaststoffe 4,0 / Eiweiß 3,7 / Salz 0,3				

Menüplan für KW 6 von 02.02.2026 bis 08.02.2026

	Vorsuppe	Menü 1	Menü 2	Menü 3	Menü 4	Dessert
Freitag, 06.02.2026	Linsensuppe kJ 133 / kcal 32 / Fett 0,1 / davon gesättigte Fettsäuren 0,0 / Kohlenhydrate 4,9 / davon Zucker 0,5 / Ballaststoffe 1,1 / Eiweiß 2,1 / Salz 0,5	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 Seelachsfilet paniert 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	Schweingeschnetzeltes in Rahmsauce dazu kJ 478 / kcal 114 / Fett 4,5 / davon gesättigte Fettsäuren 2,6 / Kohlenhydrate 1,7 / davon Zucker 0,6 / Ballaststoffe 0,1 / Eiweiß 16,7 / Salz 0,4	Spätzle Auflauf mit Spinat dazu kJ 326 / kcal 78 / Fett 6,1 / davon gesättigte Fettsäuren 4,1 / Kohlenhydrate 2,1 / davon Zucker 1,3 / Ballaststoffe 0,7 / Eiweiß 3,4 / Salz 0,4	Fruchtjoghurt Kirsch-Banane kJ 405 / kcal 96 / Fett 3,1 / davon gesättigte Fettsäuren 2,1 / Kohlenhydrate 12,8 / davon Zucker 12,2 / Ballaststoffe 0,0 / Eiweiß 3,5 / Salz 0,1
		BIO Käsesauce dazu kJ 469 / kcal 112 / Fett 8,0 / davon gesättigte Fettsäuren 5,0 / Kohlenhydrate 4,8 / davon Zucker 2,4 / Ballaststoffe 0,1 / Eiweiß 5,0 / Salz 1,0	BIO Salzkartoffeln dazu 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 Knöpfle und Rosenkohlgemüse 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 194 / kcal 46 / Fett 0,7 / davon gesättigte Fettsäuren 0,2 / Kohlenhydrate 4,8 / davon Zucker 2,7 / Ballaststoffe 4,4 / Eiweiß 3,2 / Salz 0,3	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 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	
	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	Remoulade und Blattsalat mit 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	Rosenkohlgemüse 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		
			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, 07.02.2026	Gemüsecremesuppe kJ 211 / kcal 50 / Fett 3,1 / davon gesättigte Fettsäuren 2,1 / Kohlenhydrate 3,5 / davon Zucker 2,3 / Ballaststoffe 1,6 / Eiweiß 1,4 / Salz 0,1		Gemüseeintopf mit Würsteinlage kJ 225 / kcal 54 / Fett 3,1 / davon gesättigte Fettsäuren 1,2 / Kohlenhydrate 3,6 / davon Zucker 1,2 / Ballaststoffe 1,1 / Eiweiß 2,3 / Salz 0,5	Ein Germknödel gefüllt mit Pflaumenmus 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		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 2,0 / Salz 0,2
				Vanillasauce 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, 08.02.2026	Currysuppe kJ 160 / kcal 38 / Fett 3,5 / davon gesättigte Fettsäuren 2,8 / Kohlenhydrate 1,2 / davon Zucker 0,7 / Ballaststoffe 0,1 / Eiweiß 0,4 / Salz 0,1	Eine Scheibe Rinderbraten in feiner Sauce dazu 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 kJ 37 / kcal 9 / Fett 0,1 / davon gesättigte Fettsäuren 0,0 / Kohlenhydrate 1,9 / davon Zucker 0,2 / Ballaststoffe 0,0 / Eiweiß 0,2 / Salz 0,7	Eine Gemüsekrolikadelle dazu kJ 495 / kcal 118 / Fett 3,7 / davon gesättigte Fettsäuren 0,4 / Kohlenhydrate 15,0 / davon Zucker 5,6 / Ballaststoffe 4,2 / Eiweiß 4,3 / Salz 1,1 kJ 214 / kcal 51 / Fett 3,8 / davon gesättigte Fettsäuren 2,5 / Kohlenhydrate 2,9 / davon Zucker 2,0 / Ballaststoffe 0,1 / Eiweiß 1,5 / Salz 0,5		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	
		sieben Kroketten und Rahmgemüse 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 kJ 338 / kcal 81 / Fett 3,7 / davon gesättigte Fettsäuren 2,4 / Kohlenhydrate 7,7 / davon Zucker 4,5 / Ballaststoffe 3,1 / Eiweiß 2,7 / Salz 0,4	BIO Würfelkartoffeln und Gurkensalat 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 kJ 185 / kcal 44 / Fett 1,0 / davon gesättigte Fettsäuren 0,1 / Kohlenhydrate 8,3 / davon Zucker 7,1 / Ballaststoffe 0,8 / Eiweiß 0,5 / Salz 1,6			

Menüplan für KW 7 von 09.02.2026 bis 15.02.2026

	Vorsuppe	Menü 1	Menü 2	Menü 3	Menü 4	Dessert
Montag, 09.02.2026	Brokkolicremesuppe	Zwei Eier mit BIO Rahmspinat dazu BIO Salzkartoffeln	Ein Hähnchenbrustfilet natur in Rahmsauce dazu BIO Basmati-Reis und Bohnensalat	Eine Rinderfrikadelle in Bratsauce dazu Kartoffelpüree und Rotkraut	Drei Eierpfannkuchen mit Blaubeerfüllung dazu Vanillasauce	Pudding Schokolade
Dienstag, 10.02.2026	Kohlrabisüppchen	BIO Rote-Linsenbolognese mit Rigatoni dazu Reibekäse	Makkaroni-Hackfleisch Auflauf (Rind) dazu Karottensalat	Ein Hähnchenschenschenkel mit Wedges dazu Ketchup und Ratatouille Gemüse	Vegetarische Krautschupfnudeln dazu Karottensalat	Fruchtquark Dessert Mandarine
Mittwoch, 11.02.2026	Tomatencremesuppe	Würstchengulasch in Tomatensauce (Geflügel) mit BIO Gnocchi dazu Gurkensalat	Ein Putenschnitzel paniert mit Champignonrahmsauce dazu BIO Salzkartoffeln und Wirsingrahmgemüse	Schwäbische Käsespätzle (Schwein) dazu Gurkensalat	BIO Spaghetti mit Basilikum-Pestosauce dazu BIO Reibekäse	Milchpudding Butterkeks
Donnerstag, 12.02.2026	Eiermuschelsuppe	Lachs-Kartoffelsuppe dazu eine Scheibe Vollkornbrot	Chili con Carne (Rind) mit BIO Basmati-Reis dazu Mais-Paprikasalat	Linsen mit Spätzle dazu zwei Saitenwürste (Schwein)	Vegetarischer Maultaschenauflauf mit Spinat und Feta dazu Blattsalat mit Joghurtdressing	Fruchtjoghurt Apfel-Granatapfel
Freitag, 13.02.2026	Zucchinicremesuppe	Gemüsebolognese mit BIO Gemüse dazu BIO Penne und Blattsalat mit Kräuterdressing	Sechs Kibbelinge in Backteig mit Tomatensauce dazu BIO Würfelkartoffeln und Zucchinigemüse	Eine Scheibe Badische Schäufele (Schwein) in Bratsauce dazu Kartoffelpüree Bayerisch Kraut	Farfalle mit Kürbisragout dazu Blattsalat mit Kräuterdressing	Fruchtjoghurt Mango
Samstag, 14.02.2026	Flädle Suppe		Schwäbische Krautschupfnudeln dazu Rote-Bete-Salat	Gemüseeintopf		Pudding Karamell
Sonntag, 15.02.2026	Selleriecremesuppe		Rindergeschnetzeltes Stroganoff dazu Eierspätzle Blumenkohlgemüse	Tomaten-Paprika-Ragout dazu BIO Basmati-Reis und Gurkensalat		Vanillepudding

Allergene und Zusatzstoffe entnehmen
Sie bitte beigefügtem Zusatzblatt.

Menüplan für KW 7 von 09.02.2026 bis 15.02.2026

	Vorsuppe	Menü 1	Menü 2	Menü 3	Menü 4	Dessert
Montag, 09.02.2026	Brokkolicremesuppe A,A1,A3,G,I	Zwei Eier mit C BIO Rahmspinat dazu G,I BIO Salzkartoffeln	Ein Hähnchenbrustfilet natur in Rahmsauce dazu A,A1,A3,G,I,1 BIO Basmati-Reis und Bohnensalat 2	Eine Rinderfrikadelle in A,A1,C,I,J Bratensauce dazu A,A1,A3,F,I Kartoffelpüree und G,1 Rotkraut 3	Drei Eierpfannkuchen mit A,A1,C,G Blaubeerfüllung dazu Vanillasauce G	Pudding Schokolade G
Dienstag, 10.02.2026	Kohlribisüppchen A,A1,A3,G,I	BIO Rote-Linsenbolognese mit Rigatoni dazu A,A1 Reibekäse G,12	Makkaroni-Hackfleisch Auflauf (Rind) dazu Karottensalat G,I,1,4	Ein Hähnchenschenschenkel mit Wedges dazu A,A1 Ketchup und Ratatouille Gemüse	Vegetarische Krautschupfnudeln dazu A,A1,C,I,3 Karottensalat G,I,1,4	Fruchtquark Dessert Mandarine G
Mittwoch, 11.02.2026	Tomatencremesuppe G,I,2,3	Würstchengulasch in Tomatensauce (Geflügel) mit BIO Gnocchi dazu Gurkensalat 1,4	Ein Putenschnitzel paniert A,A1 Champignonrahmsauce dazu BIO Salzkartoffeln und Wirsingrahmgemüse A,A1,A3,G,I	Schwäbische Käsespätzle A,A1,A3,C,G,I,2,3 Gurkensalat 1,4	BIO Spaghetti mit A,A1 Basilikum-Pestosauce A,A1,A3,G,I,2,3 BIO Reibekäse G,12	Milchpudding Butterkeks A,A1,G
Donnerstag, 12.02.2026	Eiermuschelsuppe A,A1,C,I,4	Lachs-Kartoffelsuppe A,A1,D,G,I,4 eine Scheibe Vollkornbrot A,A1,A2,A4	Chili con Carne (Rind) mit A,A1,A3,I,12 BIO Basmati-Reis dazu Mais-Paprikasalat J,L,5	Linsen mit A,A1,A3,I,1,4 Spätzle dazu A,A1,C zwei Saitenwürste 2,3,8,12 (Schwein)	Vegetarischer Maultaschenauflauf mit Spinat und Feta dazu Blattsalat mit Joghurtressing A,A1,C,G,J,L,5	Fruchtjoghurt Apfel-Granatapfel G
Freitag, 13.02.2026	Zucchinicremesuppe A,A1,G	Gemüsebolognese mit I,12 BIO Gemüse dazu BIO Penne und A,A1 Blattsalat mit Kräuterdressing 1,4	Sechs Kibbelinge in Backteig mit A,A1,C,D,G,J Tomatensauce dazu BIO Würfelkartoffeln und Zucchinigemüse G,I	Eine Scheibe Badische Schäufele (Schwein) in 2 Bratensauce dazu A,A1,A3,I,1 Kartoffelpüree G,1 Bayerisch Kraut I	Farfalle mit A,A1 Kürbisragout dazu A,A1,A3,G,I Blattsalat mit Kräuterdressing 1,4	Fruchtjoghurt Mango G
Samstag, 14.02.2026	Flädle A,A1,C,G Suppe A,A1,I,4		Schwäbische Krautschupfnudeln dazu A,A1,C,I,2,3 Rote-Bete-Salat 9	Gemüseeintopf A,A1,I,4,12		Pudding Karamell G
Sonntag, 15.02.2026	Selleriecremesuppe A,A1,A3,G,I		Rindergeschnetzeltes Stroganoff dazu A,A1,A3,F,I,J,1,9 Eierspätzle A,A1,C Blumenkohlgemüse G,I,1,2	Tomaten-Paprika-Ragout A,A1,G,I BIO Basmati-Reis und Gurkensalat 2,3		Vanillepudding 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 7 von 09.02.2026 bis 15.02.2026

	Vorsuppe	Menü 1	Menü 2	Menü 3	Menü 4	Dessert
Montag, 09.02.2026	Brokkolicremesuppe kcal 123 / kcal 29 / Fett 2,0 / davon gesättigte Fettsäuren 1,3 / Kohlenhydrate 1,5 / davon Zucker 0,5 / Ballaststoffe 0,6 / Eiweiß 1,0 / Salz 0,3	Zwei Eier mit kj 638 / kcal 153 / Fett 11,0 / davon gesättigte Fettsäuren 3,3 / Kohlenhydrate 0,6 / davon Zucker 0,5 / Ballaststoffe 0,0 / Eiweiß 13,1 / Salz 0,8	Ein 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	Eine Rinderfrikadelle in kj 909 / kcal 218 / Fett 14,0 / davon gesättigte Fettsäuren 6,1 / Kohlenhydrate 8,8 / davon Zucker 1,0 / Ballaststoffe 0,8 / Eiweiß 14,0 / Salz 2,1	Drei Eierpfannkuchen mit Blaubeerfüllung dazu kj 37 / kcal 9 / Fett 0,1 / davon gesättigte Fettsäuren 0,0 / Kohlenhydrate 1,9 / davon Zucker 0,2 / Ballaststoffe 0,1 / Eiweiß 0,2 / Salz 0,7	Pudding Schokolade kj 555 / kcal 132 / Fett 6,2 / davon gesättigte Fettsäuren 4,0 / Kohlenhydrate 15,6 / davon Zucker 12,1 / Ballaststoffe 0,7 / Eiweiß 3,2 / Salz 0,2
	BIO Rahmspinat dazu kj 222 / kcal 53 / Fett 2,6 / davon gesättigte Fettsäuren 1,4 / Kohlenhydrate 3,6 / davon Zucker 2,5 / Ballaststoffe 2,0 / Eiweiß 2,8 / Salz 1,6	Rahmsauce dazu kj 187 / kcal 45 / Fett 3,3 / davon gesättigte Fettsäuren 2,2 / Kohlenhydrate 3,3 / davon Zucker 1,0 / Ballaststoffe 0,1 / Eiweiß 0,5 / Salz 1,0	Bratensauce dazu kj 37 / kcal 9 / Fett 0,1 / davon gesättigte Fettsäuren 0,0 / Kohlenhydrate 1,9 / davon Zucker 0,2 / Ballaststoffe 0,0 / Eiweiß 0,2 / Salz 0,7	Kartoffelpüree und kj 58 / kcal 14 / Fett 0,4 / davon gesättigte Fettsäuren 0,2 / Kohlenhydrate 1,9 / davon Zucker 0,3 / Ballaststoffe 0,3 / Eiweiß 0,4 / Salz 0,3	Eierpfannkuchen mit Blaubeerfüllung dazu kj 519 / kcal 124 / Fett 2,9 / davon gesättigte Fettsäuren 4,0 / Kohlenhydrate 15,0 / davon Zucker 11,0 / Ballaststoffe 0,0 / Eiweiß 3,1 / Salz 0,2	
	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	BIO Basmati-Reis und kj 499 / kcal 119 / Fett 0,4 / davon gesättigte Fettsäuren 0,1 / Kohlenhydrate 26,0 / davon Zucker 0,2 / Ballaststoffe 0,3 / Eiweiß 2,9 / Salz 0,3	Bohnensalat kj 156 / kcal 37 / Fett 1,1 / davon gesättigte Fettsäuren 0,1 / Kohlenhydrate 6,0 / davon Zucker 3,3 / Ballaststoffe 1,1 / Eiweiß 0,7 / Salz 1,4	Rotkraut kj 233 / kcal 56 / Fett 0,2 / davon gesättigte Fettsäuren 0,1 / Kohlenhydrate 11,0 / davon Zucker 8,2 / Ballaststoffe 2,1 / Eiweiß 0,9 / Salz 1,4		
Dienstag, 10.02.2026	Kohlrabisüppchen kcal 86 / kcal 20 / Fett 1,2 / davon gesättigte Fettsäuren 0,7 / Kohlenhydrate 1,8 / davon Zucker 1,5 / Ballaststoffe 0,5 / Eiweiß 0,5 / Salz 0,4	BIO Rote-Linsenbolognese gesättigte Fettsäuren 0,0 / Kohlenhydrate 9,6 / davon Zucker 5,0 / Ballaststoffe 1,4 / Eiweiß 4,0 / Salz 0,5	Makkaroni-Hackfleisch Auflauf (Rind) dazu kj 287 / kcal 69 / Fett 0,4 / davon gesättigte Fettsäuren 4,6 / Kohlenhydrate 9,7 / davon Zucker 1,9 / Ballaststoffe 0,9 / Eiweiß 8,4 / Salz 0,5	Ein Hähnchenschinkel mit kj 90 / kcal 0 / Fett 0,0 / davon gesättigte Fettsäuren 0,0 / Kohlenhydrate 0,0 / davon Zucker 0,2 / Ballaststoffe 0,0 / Eiweiß 0,0 / Salz 0,0	Vegetarische Krautspaghettideu kj 435 / kcal 104 / Fett 1,4 / davon gesättigte Fettsäuren 0,2 / Kohlenhydrate 19,2 / davon Zucker 5,7 / Ballaststoffe 2,9 / Eiweiß 2,2 / Salz 1,2	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 582 / kcal 139 / Fett 0,5 / davon gesättigte Fettsäuren 0,1 / Kohlenhydrate 28,2 / davon Zucker 0,2 / Ballaststoffe 2,0 / Eiweiß 5,0 / Salz 0,3	Kartottensalat 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	Wedges dazu kj 627 / kcal 150 / Fett 6,1 / davon gesättigte Fettsäuren 0,6 / Kohlenhydrate 20,0 / davon Zucker 1,0 / Ballaststoffe 2,3 / Eiweiß 2,5 / Salz 0,8	Kartottensalat 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		
	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			Ketchup und kj 331 / kcal 78 / Fett 0,1 / davon gesättigte Fettsäuren 0,1 / Kohlenhydrate 16,8 / davon Zucker 11,6 / Ballaststoffe 1,0 / Eiweiß 1,0 / Salz 2,7		
Mittwoch, 11.02.2026	Tomatencremesuppe kcal 181 / kcal 43 / Fett 2,6 / davon gesättigte Fettsäuren 1,4 / Kohlenhydrate 3,9 / davon Zucker 3,8 / Ballaststoffe 0,5 / Eiweiß 0,8 / Salz 0,6	Würstchengulasch in Tomatensauce (Gefügel) mit kj 97 / kcal 23 / Fett 0,6 / davon gesättigte Fettsäuren 0,0 / Kohlenhydrate 3,3 / davon Zucker 3,2 / Ballaststoffe 0,5 / Eiweiß 0,6 / Salz 0,6	Ein Putenschnitzel paniert mit kj 931 / kcal 222 / Fett 10,0 / davon gesättigte Fettsäuren 0,9 / Kohlenhydrate 19,0 / davon Zucker 1,8 / Ballaststoffe 0,0 / Eiweiß 15,0 / Salz 1,0	Schwäbische Käsespätzle (Schwein) dazu kj 756 / kcal 181 / Fett 14,3 / davon gesättigte Fettsäuren 8,2 / Kohlenhydrate 4,8 / davon Zucker 2,2 / Ballaststoffe 4,0 / Eiweiß 8,1 / Salz 0,9	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	Milchpudding Butterkeks kj 333 / kcal 79 / Fett 1,5 / davon gesättigte Fettsäuren 1,0 / Kohlenhydrate 10,0 / davon Zucker 10,0 / Ballaststoffe 0,0 / Eiweiß 3,1 / Salz 0,2
	BIO Gnocchi dazu kj 639 / kcal 153 / Fett 0,6 / davon gesättigte Fettsäuren 0,1 / Kohlenhydrate 32,1 / davon Zucker 0,9 / Ballaststoffe 1,9 / Eiweiß 3,8 / Salz 0,2	Champignonrahmsauerkraut kj 147 / kcal 35 / Fett 2,4 / davon gesättigte Fettsäuren 1,6 / Kohlenhydrate 2,2 / davon Zucker 0,8 / Ballaststoffe 0,3 / Eiweiß 1,0 / Salz 0,8	Gurkensalat kj 117 / kcal 28 / Fett 2,8 / davon gesättigte Fettsäuren 0,2 / Kohlenhydrate 3,0 / davon Zucker 0,3 / Ballaststoffe 0,0 / Eiweiß 0,0 / Salz 0,8	Basilikum-Pestosauce kj 275 / kcal 66 / Fett 5,8 / davon gesättigte Fettsäuren 3,8 / Kohlenhydrate 2,2 / davon Zucker 1,7 / Ballaststoffe 0,2 / Eiweiß 1,2 / Salz 0,6		
	Gurkensalat kj 117 / kcal 28 / Fett 2,8 / davon gesättigte Fettsäuren 0,2 / Kohlenhydrate 0,3 / davon Zucker 0,3 / Ballaststoffe 0,0 / Eiweiß 0,0 / Salz 0,8	BIO 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	Wirsingrahmgemüse kj 243 / kcal 58 / Fett 2,7 / davon gesättigte Fettsäuren 1,3 / Kohlenhydrate 4,5 / davon Zucker 4,1 / Ballaststoffe 1,9 / Eiweiß 3,0 / Salz 0,3	BIO Reibekäse kj 1550 / kcal 373 / Fett 28,0 / davon gesättigte Fettsäuren 18,0 / Kohlenhydrate 1,8 / davon Zucker 0,5 / Ballaststoffe 0,0 / Eiweiß 29,0 / Salz 0,6		
Donnerstag, 12.02.2026	Eiermuschelsuppe kcal 9 / kcal 2 / Fett 0,0 / davon gesättigte Fettsäuren 0,0 / Kohlenhydrate 0,4 / davon Zucker 0,0 / Ballaststoffe 0,1 / Eiweiß 0,1 / Salz 0,1	Lachs-Kartoffelsuppe dazu kj 252 / kcal 60 / Fett 1,8 / davon gesättigte Fettsäuren 0,5 / Kohlenhydrate 6,3 / davon Zucker 1,4 / Ballaststoffe 1,2 / Eiweiß 4,3 / Salz 0,6	Chili con Carne (Rind) mit kj 355 / kcal 85 / Fett 4,2 / davon gesättigte Fettsäuren 2,0 / Kohlenhydrate 5,5 / davon Zucker 2,8 / Ballaststoffe 1,8 / Eiweiß 5,4 / Salz 1,9	Linsen mit kj 276 / kcal 66 / Fett 0,3 / davon gesättigte Fettsäuren 0,1 / Kohlenhydrate 10,2 / davon Zucker 1,0 / Ballaststoffe 2,8 / Eiweiß 4,1 / Salz 0,7	Vegetarischer Maultaschenauflauf mit Spinat und Feta dazu kj 694 / kcal 168 / Fett 9,1 / davon gesättigte Fettsäuren 5,1 / Kohlenhydrate 11,7 / davon Zucker 2,4 / Ballaststoffe 2,2 / Eiweiß 8,3 / Salz 1,3	Fruchtjoghurt Apfel-Granatapfel kj 424 / kcal 101 / Fett 2,8 / davon gesättigte Fettsäuren 1,9 / Kohlenhydrate 16,0 / davon Zucker 14,0 / Ballaststoffe 0,5 / Eiweiß 2,8 / Salz 0,1
	eine Scheibe Vollkornbrot kj 974 / kcal 232 / Fett 4,9 / davon gesättigte Fettsäuren 0,8 / Kohlenhydrate 36,0 / davon Zucker 1,1 / Ballaststoffe 8,8 / Eiweiß 6,4 / Salz 1,2	BIO Basmati-Reis dazu kj 499 / kcal 119 / Fett 0,4 / davon gesättigte Fettsäuren 0,1 / Kohlenhydrate 26,0 / davon Zucker 0,2 / Ballaststoffe 0,3 / Eiweiß 2,9 / Salz 0,3	Spätzle 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	Blattsalat mit kj 0 / kcal 0 / Fett 0,0 / davon gesättigte Fettsäuren 0,0 / Kohlenhydrate 0,0 / davon Zucker 0,0 / Ballaststoffe 0,0 / Eiweiß 0,0 / Salz 0,0		
		Mais-Paprikasalat kj 387 / kcal 92 / Fett 4,4 / davon gesättigte Fettsäuren 0,8 / Kohlenhydrate 9,3 / davon Zucker 4,8 / Ballaststoffe 3,0 / Eiweiß 2,2 / Salz 0,9	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	Joghurtressing 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 7 von 09.02.2026 bis 15.02.2026

	Vorsuppe	Menü 1	Menü 2	Menü 3	Menü 4	Dessert
Freitag, 13.02.2026	Zucchinicremesuppe kJ 57 / kcal 14 / Fett 0,9 / davon gesättigte Fettsäuren / 0,5 / Kohlenhydrate 0,8 / davon Zucker 0,5 / Ballaststoffe 0,3 / Eiweiß 0,5 / Salz 0,5	Gemüsebolognese mit BIO Gemüse dazu kJ 156 / kcal 37 / Fett 0,7 / davon gesättigte Fettsäuren / 0,1 / Kohlenhydrate 5,2 / davon Zucker 4,9 / Ballaststoffe 2,3 / Eiweiß 1,2 / Salz 0,6	Sechs Kibbelinge in Backteig mit kJ 573 / kcal 140 / Fett 4,4 / davon gesättigte Fettsäuren / 0,4 / Kohlenhydrate 10,0 / davon Zucker 0,4 / Ballaststoffe 0,6 / Eiweiß 14,0 / Salz 1,0	Eine Scheibe Badische Schäufele (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	Farfalle mit 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	Fruchjoghurt Mango kJ 422 / kcal 100 / Fett 2,8 / davon gesättigte Fettsäuren / 1,9 / Kohlenhydrate 16,0 / davon Zucker 14,0 / Ballaststoffe 0,5 / Eiweiß 2,7 / Salz 0,1
	BIO Penne und BIO Penne und	Tomatensauce dazu kJ 34 / kcal 38 / Fett 1,0 / davon gesättigte Fettsäuren / 0,1 / Kohlenhydrate 5,5 / davon Zucker 5,3 / Ballaststoffe 0,9 / Eiweiß 1,1 / Salz 0,1	Bratensauce dazu kJ 34 / kcal 8 / Fett 0,1 / davon gesättigte Fettsäuren / 0,1 / Kohlenhydrate 1,6 / davon Zucker 0,2 / Ballaststoffe 0,0 / Eiweiß 0,1 / Salz 0,5	Kürbisragout dazu kJ 190 / kcal 45 / Fett 1,8 / davon gesättigte Fettsäuren / 1,1 / Kohlenhydrate 7,8 / davon Zucker 6,4 / Ballaststoffe 2,1 / Eiweiß 1,7 / 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	
	Blattsalat mit Blattsalat mit	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	Kartoffelpüree kJ 58 / kcal 14 / Fett 0,4 / davon gesättigte Fettsäuren / 0,2 / Kohlenhydrate 1,9 / davon Zucker 0,3 / Ballaststoffe 0,3 / Eiweiß 0,4 / Salz 0,3			
	Kräuterdressing Kräuterdressing	Zucchinigemüse kJ 161 / kcal 38 / Fett 0,6 / davon gesättigte Fettsäuren / 0,2 / Kohlenhydrate 2,5 / davon Zucker 1,8 / Ballaststoffe 1,2 / Eiweiß 1,8 / Salz 0,5	Bayerischer Kraut kJ 25 / kcal 6 / Fett 0,0 / davon gesättigte Fettsäuren / 0,0 / Kohlenhydrate 1,4 / davon Zucker 0,2 / Ballaststoffe 0,0 / Eiweiß 0,0 / Salz 0,5	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, 14.02.2026	Flädle kJ 1377 / 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	Schwäbische Krautschupfnudeln dazu kJ 552 / kcal 132 / Fett 3,3 / davon gesättigte Fettsäuren / 0,9 / Kohlenhydrate 20,9 / davon Zucker 5,5 / Ballaststoffe 2,9 / Eiweiß 3,2 / Salz 1,4	Gemüseeintopf kJ 77 / kcal 19 / Fett 0,2 / davon gesättigte Fettsäuren / 0,0 / Kohlenhydrate 2,9 / davon Zucker 1,8 / Ballaststoffe 1,3 / Eiweiß 0,6 / Salz 0,2			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
	Suppe kJ 2 / kcal 0 / Fett 0,0 / davon gesättigte Fettsäuren / 0,0 / Kohlenhydrate 0,1 / davon Zucker 0,0 / Ballaststoffe 0,0 / Eiweiß 0,0 / Salz 0,1	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				
Sonntag, 15.02.2026	Selleriecremesuppe kJ 155 / kcal 37 / Fett 3,0 / davon gesättigte Fettsäuren / 2,0 / Kohlenhydrate 1,6 / davon Zucker 1,0 / Ballaststoffe 0,6 / Eiweiß 0,6 / Salz 0,3	Rindergeschnetzeltes Stroganoff dazu kJ 359 / kcal 86 / Fett 3,0 / davon gesättigte Fettsäuren / 1,3 / Kohlenhydrate 0,7 / davon Zucker 0,3 / Ballaststoffe 0,2 / Eiweiß 13,9 / Salz 0,8	Tomaten-Paprika-Ragout J 132 / kcal 32 / Fett 0,6 / davon gesättigte Fettsäuren / 0,1 / Kohlenhydrate 4,7 / davon Zucker 4,3 / Ballaststoffe 1,6 / Eiweiß 1,0 / Salz 0,5			Vanillepudding kJ 447 / kcal 106 / Fett 3,1 / davon gesättigte Fettsäuren / 2,1 / Kohlenhydrate 16,5 / davon Zucker 12,9 / Ballaststoffe 0,0 / Eiweiß 3,0 / Salz 0,1
		Eierspätzle 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 499 / kcal 119 / Fett 0,4 / davon gesättigte Fettsäuren / 0,1 / Kohlenhydrate 26,0 / davon Zucker 0,2 / Ballaststoffe 0,3 / Eiweiß 2,9 / Salz 0,3			
		Blumenkohlgemüse kJ 187 / kcal 45 / Fett 1,3 / davon gesättigte Fettsäuren / 0,3 / Kohlenhydrate 3,3 / davon Zucker 2,5 / Ballaststoffe 2,5 / Eiweiß 3,6 / Salz 0,2	Gurkensalat kJ 185 / kcal 44 / Fett 1,0 / davon gesättigte Fettsäuren / 0,1 / Kohlenhydrate 8,3 / davon Zucker 7,1 / Ballaststoffe 0,8 / Eiweiß 0,5 / Salz 1,6			

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

Menüplan für KW 8 von 16.02.2026 bis 22.02.2026

	Vorsuppe	Menü 1	Menü 2	Menü 3	Menü 4	Dessert
Montag, 16.02.2026	Lauchcremesuppe	BIO Farfalle mit Lachs-Sahnesauce dazu BIO Blumenkohlgemüse	Rigatoni al forno (Rind) dazu Karottensalat	Zwei Thüringer Rostbratwürste in Bratsauce dazu BIO Salzkartoffeln und Bohnengemüse	Vegetarische Moussaka mit Tomate und Feta dazu Krautsalat	BIO Milchpudding Schoko
Dienstag, 17.02.2026	Tomatencremesuppe	BIO Vollkorn-Penne mit BIO Spinat-Sahnesauce dazu BIO Reibekäse	Rindersaftgulasch in feiner Sauce dazu Bandnudeln und Erbsenrahmgemüse	Eine Currywurst (Schwein) in pikanter Sauce dazu Wedges und Coleslaw Salat	Allgäuer Käseklopfer dazu Blattsalat mit Kräuterdressing	Fruchtquark-Dessert Birne
Mittwoch, 18.02.2026	Steckrübensuppe	Eieromelette natur mit Baked Beans dazu BIO Salzkartoffeln und Blattsalat mit Frenchdressing	Geflügelgulasch in Paprikasauce dazu BIO Basmati-Reis und Steckrüben-Karottengemüse	Zwei gerollte Maultaschen (Schwein) in Zwiebelsauce dazu Kartoffel-Gurkensalat	Drei Spinatknödel mit Käsesauce dazu Blattsalat mit Frenchdressing	Stracciatella Joghurt
Donnerstag, 19.02.2026	Grießsuppe	Bunter BIO Nudelauflauf mit Gemüse	Ein Hähnchenbrustfilet natur in Geflügel-Thymiansauce dazu Hörnchen nudeln und Mischgemüse	Saure Nierle (Schwein) in Sauce dazu Bratkartoffeln und Blattsalat mit Joghurdressing	Eine Vegetarische Frühlingsrolle mit Süß-Sauer-Dip dazu Asiagemüse und BIO Basmati-Reis	BIO Milchpudding Vanille
Freitag, 20.02.2026	Linsensuppe	Sechs Chicken Nuggets mit Tomatensauce dazu BIO Bulgur und Gurkensalat	Ein Hokifilet natur in Dillsauce dazu BIO Würfelkartoffeln und Gurkensalat	Ein Schweinesteak natur in Jägersauce dazu BIO Knöpfle und Rotkraut	Sechs Apfelküchle mit Vanillasauce	Apfelschnee
Samstag, 21.02.2026	Erbsensuppe		Gaisburger Marsch (Rind)	Zwei Kartoffeltaschen mit Kräuter-Frischkäsefüllung dazu Paprika Reis		Fruchtjoghurt Heidelbeere
Sonntag, 22.02.2026	Paprikasamtsuppe		Ein Puten Cordon bleu mit Rahmsauce dazu BIO Salzkartoffeln und Brokkoligemüse	Ein Spinat-Dinkel-Knusperplätzchen mit Bechamelsauce dazu Farfalle und Karottensalat		Früchtequark Kirsche

Allergene und Zusatzstoffe entnehmen
Sie bitte beigefügtem Zusatzblatt.

Menüplan für KW 8 von 16.02.2026 bis 22.02.2026

	Vorsuppe	Menü 1	Menü 2	Menü 3	Menü 4	Dessert
Montag, 16.02.2026	Lauchcremesuppe A,A1,A3,G,I,4	BIO Farfalle mit Lachs-Sahnesauce dazu A,A1,A3,D,G BIO Blumenkohlgemüse G,1,2	Rigatoni al forno (Rind) A,A1,G,I,12 dazu Karottensalat 2,3	Zwei Thüringer Rostbrätwürste in Bratensauce dazu A,A1,A3,I,1 BIO Salzkartoffeln und Bohnengemüse G,J	Vegetarische Moussaka mit Tomate und Feta dazu Krautsalat 3	BIO Milchpudding Schoko G
Dienstag, 17.02.2026	Tomatencremesuppe G,I,2,3	BIO Vollkorn-Penne mit A,A1 BIO Spinat-Sahnesauce G,I BIO Reibekäse G,12	Rindersaftgulasch in feiner Sauce dazu A,A1,A3,F,I Bandnudeln und Erbsenrahmgemüse A,A1,C A,A1,A3,G,I	Eine Currywurst (Schwein) in pikante Sauce dazu I,J Wedges und Coleslaw Salat A,A1 C,G,2	Allgäuer Käseköpfle dazu Blattsalat mit Kräuterdressing 1,4	Fruchtquark-Dessert Birne G
Mittwoch, 18.02.2026	Steckrübensuppe A,A1,A3,G,I	Eieromelette natur mit C,G Baked Beans dazu I,3 BIO Salzkartoffeln und Blattsalat mit Frenchdressing A,A1,C,I,J,1,4	Geflügelgulasch in Paprikasauce dazu A,A1,G,I BIO Basmati-Reis und Steckrüben-Karotengemüse G,I,1,2	Zwei gerollte Maultaschen (Schwein) in Zwiebelsauce dazu A,A1,A3,I,J Kartoffel-Gurkensalat J,1,2	Drei Spinatknödel mit Käsesauce dazu Blattsalat mit Frenchdressing A,A1,C,I,J,1,4	Stracciatella Joghurt G
Donnerstag, 19.02.2026	Grießsuppe A,A1,I,4	Bunter BIO Nudelauflauf mit Gemüse A,A1,G,I	Ein Hähnchenbrustfilet natur in Dillsauce dazu A,A1,A3,G,I	Saure Nierle (Schwein) in Sauce dazu Bratkartoffeln und Blattsalat mit Joghurtressing A,A1,C,G,J,L,5	Eine Vegetarische Frühlingsrolle mit Süß-Sauer-Dip dazu 1,4 Asiagemüse und BIO Basmati-Reis	BIO Milchpudding Vanille G
Freitag, 20.02.2026	Linsensuppe A,A1,I,4	Sechs Chicken Nuggets A,A1,8 Tomatensauce dazu BIO Bulgur und Garkensalat 1,4	Ein Hokifilet natur in Dillsauce dazu A,A1,A3,G,I BIO Würfelkartoffeln und Garkensalat 1,4	Ein Schweinesteak natur in Jägersauce dazu A,A1,A3,I,1 BIO Knöpfle und Rotkraut 3	Sechs Apfelküchle mit Vanillasauce A,A1,C,G	Apfelschnee G,3
Samstag, 21.02.2026	Erbensuppe A,A1,A3,G,I,4		Gaisburger Marsch (Rind) A,A1,C,I	Zwei Kartoffeltaschen mit Kräuter-Frischkäsefüllung dazu Paprika Reis I		Fruchtjoghurt Heidelbeere G
Sonntag, 22.02.2026	Paprikasamtssuppe A,A1,G,I		Ein Puten Cordon bleu mit Rahmsauce dazu A,A1,A3,G,I,1 BIO Salzkartoffeln und Brokkoligemüse G,I,1,2	Ein Spätzle-Dinkel-Knusperplätzchen mit Bechamelsauce dazu A,A1,A3,G,I,1 Farfalle und Karottensalat 2,3		Fruchtquark 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 8 von 16.02.2026 bis 22.02.2026

	Vorsuppe	Menü 1	Menü 2	Menü 3	Menü 4	Dessert						
Montag, 16.02.2026	Lauchcremesuppe	kJ 97 / kcal 23 / Fett 1,6 / davon gesättigte Fettsäuren 1,1 / Kohlenhydrate 1,6 / davon Zucker 0,8 / Ballaststoffe 0,4 / Eiweiß 0,4 / Salz 0,3	BIO Farfalle mit	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 2,1	Rigatoni al forno (Rind) dazu	kJ 595 / kcal 142 / Fett 5,7 / davon gesättigte Fettsäuren 3,2 / Kohlenhydrate 11,9 / davon Zucker 1,4 / Ballaststoffe 1,1 / Eiweiß 9,8 / Salz 1,0	Zwei Thüringer Rostbratwürste in	kJ 1049 / kcal 253 / Fett 21,0 / davon gesättigte Fettsäuren 7,2 / Kohlenhydrate 1,0 / davon Zucker 0,8 / Ballaststoffe 0,0 / Eiweiß 15,0 / Salz 2,2	Vegetarische Mousaka mit Tomate und Feta dazu	kJ 345 / kcal 82 / Fett 3,3 / davon gesättigte Fettsäuren 2,1 / Kohlenhydrate 8,5 / davon Zucker 1,6 / Ballaststoffe 2,5 / Eiweiß 4,3 / 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
	Lachs-Sahneseauce dazu			Kartottensalat		kJ 345 / kcal 82 / Fett 1,3 / davon gesättigte Fettsäuren 0,1 / Kohlenhydrate 15,7 / davon Zucker 9,6 / Ballaststoffe 2,1 / Eiweiß 0,6 / Salz 0,7	Bratensauce dazu	kJ 34 / kcal 8 / Fett 0,1 / davon gesättigte Fettsäuren 0,1 / Kohlenhydrate 1,6 / davon Zucker 0,2 / Ballaststoffe 0,0 / Eiweiß 0,1 / Salz 0,5	Krautsalat	kJ 216 / kcal 52 / Fett 1,8 / davon gesättigte Fettsäuren 0,1 / Kohlenhydrate 6,6 / davon Zucker 6,3 / Ballaststoffe 2,3 / Eiweiß 1,1 / Salz 1,5		
	BIO Blumenkohlgemüse						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				
Dienstag, 17.02.2026	Tomatencremesuppe	kJ 181 / kcal 43 / Fett 2,6 / davon gesättigte Fettsäuren 1,4 / Kohlenhydrate 3,9 / davon Zucker 3,8 / Ballaststoffe 0,5 / Eiweiß 0,8 / Salz 0,6	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	Rindersaftgulasch in feiner Sauce dazu	kj 443 / kcal 106 / Fett 4,2 / davon gesättigte Fettsäuren 1,9 / Kohlenhydrate 1,0 / davon Zucker 0,1 / Ballaststoffe 0,0 / Eiweiß 15,9 / Salz 0,4	Eine Currywurst (Schwein) in	kj 1070 / kcal 259 / Fett 23,0 / davon gesättigte Fettsäuren 9,2 / Kohlenhydrate 0,5 / davon Zucker 0,5 / Ballaststoffe 0,0 / Eiweiß 12,0 / Salz 2,1	Allgäuer Käseköpfle dazu	kj 216 / kcal 52 / Fett 4,0 / davon gesättigte Fettsäuren 2,7 / Kohlenhydrate 2,0 / davon Zucker 1,8 / Ballaststoffe 0,0 / Eiweiß 1,9 / Salz 0,2	Fruchtquark-Dessert Birne	kj 504 / kcal 120 / Fett 4,2 / davon gesättigte Fettsäuren 2,9 / Kohlenhydrate 14,1 / davon Zucker 12,8 / Ballaststoffe 0,0 / Eiweiß 5,7 / Salz 0,1
	BIO Spinat-Sahneseouce dazu			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	pikanter Sauce dazu	kj 285 / kcal 68 / Fett 0,2 / davon gesättigte Fettsäuren 0,1 / Kohlenhydrate 14,7 / davon Zucker 10,7 / Ballaststoffe 0,8 / Eiweiß 0,8 / Salz 2,3	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 Reibekäse			Erbsenrahmgemüse		kj 410 / kcal 98 / Fett 3,0 / davon gesättigte Fettsäuren 1,4 / Kohlenhydrate 9,7 / davon Zucker 2,7 / Ballaststoffe 4,1 / Eiweiß 6,2 / Salz 0,5	Wedges und	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	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		
Mittwoch, 18.02.2026	Steckrübengemüse	kj 68 / kcal 16 / Fett 0,3 / davon gesättigte Fettsäuren 0,1 / Kohlenhydrate 2,3 / davon Zucker 2,1 / Ballaststoffe 0,7 / Eiweiß 0,7 / Salz 0,1	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	Geflügelgulasch in Paprikasauce dazu	kj 217 / kcal 52 / Fett 0,1 / davon gesättigte Fettsäuren 0,0 / Kohlenhydrate 1,3 / davon Zucker 0,6 / Ballaststoffe 0,3 / Eiweiß 0,2 / Salz 0,2	Zwei gerollte Maultaschen (Schwein) 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	Drei Spätzelnödel mit	kj 733 / kcal 174 / Fett 5,4 / davon gesättigte Fettsäuren 3,0 / Kohlenhydrate 21,0 / davon Zucker 2,2 / Ballaststoffe 2,1 / Eiweiß 9,4 / Salz 1,2	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			BIO Basmati-Reis und		kj 499 / kcal 119 / Fett 0,4 / davon gesättigte Fettsäuren 0,1 / Kohlenhydrate 26,0 / davon Zucker 0,2 / Ballaststoffe 0,3 / Eiweiß 2,9 / Salz 0,3	Zwiebelsauce dazu	kj 60 / kcal 14 / Fett 0,2 / davon gesättigte Fettsäuren 0,1 / Kohlenhydrate 2,5 / davon Zucker 1,3 / Ballaststoffe 0,8 / Eiweiß 0,5 / Salz 0,5	Käsesauce dazu	kj 492 / kcal 118 / Fett 9,3 / davon gesättigte Fettsäuren 6,2 / Kohlenhydrate 3,9 / davon Zucker 3,4 / Ballaststoffe 0,0 / Eiweiß 4,7 / Salz 0,8		
	BIO Salzkartoffeln und			Steckrüben-Kartoffelgekörner		kj 161 / kcal 38 / Fett 0,5 / davon gesättigte Fettsäuren 0,1 / Kohlenhydrate 6,5 / davon Zucker 5,9 / Ballaststoffe 2,4 / Eiweiß 0,8 / Salz 0,3	Kartoffel-Gurkensalat	kj 268 / kcal 64 / Fett 2,4 / davon gesättigte Fettsäuren 0,1 / Kohlenhydrate 9,6 / davon Zucker 1,9 / Ballaststoffe 0,8 / Eiweiß 1,3 / Salz 0,4	Blattsalat mit	kj 0 / kcal 0 / Fett 0,0 / davon gesättigte Fettsäuren 0,0 / Kohlenhydrate 0,0 / davon Zucker 0,0 / Ballaststoffe 0,0 / Eiweiß 0,0 / Salz 0,0		
Donnerstag, 19.02.2026	Blattsalat mit								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		
	Frenchdressing											
	Grießsuppe	kj 47 / kcal 11 / Fett 0,0 / davon gesättigte Fettsäuren 0,0 / Kohlenhydrate 2,3 / davon Zucker 0,0 / Ballaststoffe 0,2 / Eiweiß 0,4 / Salz 0,1	Bunter BIO Nudelauflauf mit Gemüse	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 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	Saure Nierle (Schwein) in Sauce 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	Eine Vegetarische Frühlingsrolle mit	kj 651 / kcal 155 / Fett 5,2 / davon gesättigte Fettsäuren 1,0 / Kohlenhydrate 22,8 / davon Zucker 5,2 / Ballaststoffe 4,1 / Eiweiß 3,1 / Salz 1,3	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
	Geflügel-Thymiansauerkraut			Geflügel-Thymiansauerkraut		kj 53 / kcal 13 / Fett 0,2 / davon gesättigte Fettsäuren 0,1 / Kohlenhydrate 2,6 / davon Zucker 0,5 / Ballaststoffe 0,1 / Eiweiß 0,2 / Salz 1,0	Bratkartoffeln und	kj 515 / kcal 122 / Fett 2,9 / davon gesättigte Fettsäuren 0,4 / Kohlenhydrate 2,0 / davon Zucker 0,2 / Ballaststoffe 1,2 / Eiweiß 2,7 / Salz 0,2	Süß-Sauer-Dip dazu	kj 370 / kcal 88 / Fett 0,1 / davon gesättigte Fettsäuren 0,1 / Kohlenhydrate 19,3 / davon Zucker 14,6 / Ballaststoffe 0,9 / Eiweiß 0,9 / Salz 3,2		
	Hörnchenknödeln und			Hörnchenknödeln 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	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	Asiagemüse und	kj 248 / kcal 59 / Fett 1,1 / davon gesättigte Fettsäuren 0,2 / Kohlenhydrate 9,2 / davon Zucker 2,8 / Ballaststoffe 1,7 / Eiweiß 2,2 / Salz 1,2		
	Mischgemüse			Joghurt		kj 133 / kcal 32 / Fett 0,3 / davon gesättigte Fettsäuren 0,1 / Kohlenhydrate 5,1 / davon Zucker 3,3 / Ballaststoffe 2,3 / Eiweiß 1,0 / Salz 0,3	Joghurt	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	BIO Basmati-Reis	kj 499 / kcal 119 / Fett 0,4 / davon gesättigte Fettsäuren 0,1 / Kohlenhydrate 26,0 / davon Zucker 0,2 / Ballaststoffe 0,3 / Eiweiß 2,9 / Salz 0,3		

Menüplan für KW 8 von 16.02.2026 bis 22.02.2026

	Vorsuppe	Menü 1	Menü 2	Menü 3	Menü 4	Dessert						
Freitag, 20.02.2026	Linsensuppe	kJ 133 / kcal 32 / Fett 0,1 / davon gesättigte Fettsäuren / 0,0 / Kohlenhydrate 4,9 / davon Zucker 0,5 / Ballaststoffe 1,1 / Eiweiß 2,1 / Salz 0,5	Sechs Chicken Nuggets mit	kJ 855 / kcal 204 / Fett 11,0 / davon gesättigte Fettsäuren / 1,7 / Kohlenhydrate 14,0 / davon Zucker 0,5 / Ballaststoffe 0,0 / Eiweiß 12,0 / Salz 1,1	Ein Hokfilet natur in	kJ 0 / kcal 0 / Fett 0,0 / davon gesättigte Fettsäuren / 0,0 / Kohlenhydrate 0,0 / davon Zucker 0,0 / Ballaststoffe 0,0 / Eiweiß 0,0 / Salz 0,0	Ein Schweinesteak natur in	kJ 528 / kcal 125 / Fett 2,7 / davon gesättigte Fettsäuren / 1,0 / Kohlenhydrate 0,9 / davon Zucker 0,0 / Ballaststoffe 0,5 / Eiweiß 24,0 / Salz 1,3	Sechs Apfelküchle mit	kJ 889 / kcal 212 / Fett 10,3 / davon gesättigte Fettsäuren / 2,6 / Kohlenhydrate 25,5 / davon Zucker 10,6 / Ballaststoffe 1,8 / Eiweiß 3,5 / Salz 0,1	Apfelschnee	kJ 328 / kcal 78 / Fett 2,2 / davon gesättigte Fettsäuren / 1,5 / Kohlenhydrate 12,9 / davon Zucker 11,7 / Ballaststoffe 0,9 / Eiweiß 1,0 / Salz 0,0
		Tomatensoße dazu		Dillsauce dazu		Jägersauce dazu			Vanillasauce			
		BIO Bulgur und		BIO Würfelpatkartoffeln		BIO Knöpfle und						
		Gurkensalat		Gurkensalat		Rotkraut						
Samstag, 21.02.2026	Erbensuppe	kJ 169 / kcal 40 / Fett 1,9 / davon gesättigte Fettsäuren / 1,1 / Kohlenhydrate 3,3 / davon Zucker 0,7 / Ballaststoffe 1,3 / Eiweiß 1,9 / Salz 0,5		Gaisburger Marsch (Rind)	kJ 204 / kcal 49 / Fett 1,2 / davon gesättigte Fettsäuren / 0,5 / Kohlenhydrate 3,4 / davon Zucker 0,7 / Ballaststoffe 0,7 / Eiweiß 5,7 / Salz 0,3	Zwei Kartoffeltaschen mit Kräuter-Frischkäsefüllung, 0,6 / davon Zucker 1,9 / Ballaststoffe 1,9 / Eiweiß 3,0 / Salz 1,5				Fruchtjoghurt Heidelbeere	kJ 440 / kcal 104 / Fett 2,8 / davon gesättigte Fettsäuren / 1,9 / Kohlenhydrate 17,0 / davon Zucker 15,0 / Ballaststoffe 0,5 / Eiweiß 2,7 / Salz 0,1	
	Paprikasamtsuppe	kJ 115 / kcal 28 / Fett 1,9 / davon gesättigte Fettsäuren / 1,1 / Kohlenhydrate 1,9 / davon Zucker 1,6 / Ballaststoffe 0,7 / Eiweiß 0,5 / Salz 0,2		Ein Puten Cordon bleu mit	kJ 1075 / kcal 257 / Fett 15,0 / davon gesättigte Fettsäuren / 3,4 / Kohlenhydrate 17,0 / davon Zucker 2,1 / Ballaststoffe 0,0 / Eiweiß 13,0 / Salz 1,4	Ein Spinat-Dinkel-Knuspengesättigte Fettsäuren / 2,2 / Kohlenhydrate 22,0 / davon Zucker 1,6 / Ballaststoffe 1,9 / Eiweiß 5,7 / Salz 0,9				Früchtequark Kirsche	kJ 524 / kcal 125 / Fett 4,2 / davon gesättigte Fettsäuren / 2,9 / Kohlenhydrate 15,4 / davon Zucker 13,9 / Ballaststoffe 0,0 / Eiweiß 5,7 / Salz 0,1	
Sonntag, 22.02.2026				Rahmsauce dazu	kJ 187 / kcal 45 / Fett 3,3 / davon gesättigte Fettsäuren / 2,2 / Kohlenhydrate 3,3 / davon Zucker 1,0 / Ballaststoffe 0,1 / Eiweiß 0,5 / Salz 1,0	Bechamelsauce dazu	kJ 220 / kcal 52 / Fett 3,9 / davon gesättigte Fettsäuren / 2,4 / Kohlenhydrate 2,7 / davon Zucker 2,5 / Ballaststoffe 0,0 / Eiweiß 1,8 / Salz 0,6					
				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	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					
				Brokkoligemüse	kJ 190 / kcal 45 / Fett 1,5 / davon gesättigte Fettsäuren / 0,3 / Kohlenhydrate 2,0 / davon Zucker 1,5 / Ballaststoffe 3,0 / Eiweiß 4,4 / Salz 0,2	Karottensalat	kJ 345 / kcal 82 / Fett 1,3 / davon gesättigte Fettsäuren / 0,1 / Kohlenhydrate 15,7 / davon Zucker 9,6 / Ballaststoffe 2,1 / Eiweiß 0,6 / Salz 0,7					

Menüplan für KW 9 von 23.02.2026 bis 01.03.2026

	Vorsuppe	Menü 1	Menü 2	Menü 3	Menü 4	Dessert
Montag, 23.02.2026	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 Bohnengemüse	Kaiserschmarrn mit Vanillasauce	Milchpudding Vanille
Dienstag, 24.02.2026	8-Kräutersüppchen	Ein Hähnchenbrustfilet natur in Rahmsauce dazu BIO Knöpfle und Gurkensalat	Rindergeschnetzeltes Stroganoff dazu BIO Basmati-Reis und Rahmgemüse	Ein Seelachsfilet natur in Kräutersauce dazu BIO Salzkartoffeln und Gurkensalat	Drei Eierpfannkuchen natur mit Champignonragout dazu Gurkensalat	Buttermilch Dessert Vanilla-Birne
Mittwoch, 25.02.2026	Champignonrahmsuppe	Fünf Fischstäbchen paniert mit Krätersauce dazu Kartoffelpüree und Erbsegemüse (BIO Erbsen)	BIO Spaghetti mit Bolognesesauce (Rind) dazu Reibekäse und Karottensalat	Drei Königsberger Klopse (Schwein) in Kapernsauce dazu BIO Kartoffeln und Brokkoligemüse	Ravioli mit Käsefüllung dazu Tomaten-Paprikaragout und Karottensalat	Fruchtjoghurt Erdbeere
Donnerstag, 26.02.2026	Tomatencremesuppe	Ein Spinat-Dinkel- Knusperplätzchen paniert dazu Blumenkohl in Hollandaise und BIO Würfelkartoffeln	Drei Cevapcici (Rind) in Bratensauce dazu Risoni (Nudelreis) und Balkangemüse	Schwäbische Krautschupfnudeln dazu Blattsalat mit Kräuterdressing	Zwei mediterrane Spinatstangen dazu Schmand-Dip und Gemüsebolognese	BIO Milchpudding Schoko
Freitag, 27.02.2026	Gemüsebrühe mit Brunoise	Acht Vegane Sojabällchen mit Paprika-Dip dazu BIO Basmati-Reis und Mais-Paprikasalat	Ein Hähnchenbrustfilet paniert mit Geflügelrahmsauce dazu BIO Salzkartoffeln und Blumenkohlgemüse	Eine Scheibe Fleischkäse (Schwein) in Bratensauce dazu Kartoffelsalat	Knöpfle-Auflauf mit buntem Gemüse	Fruchtequark Kirsche
Samstag, 28.02.2026	Buchstaben Suppe		Kartoffelauflauf mit Rinderhack und Zucchini dazu Karottensalat	Gemüseeintopf		Fruchtjoghurt Pfirsich-Maracuja
Sonntag, 01.03.2026	Blumenkohlcremesuppe		Eine Scheibe Putenbrustbraten "Gärtnerin" in feiner Sauce mit Petersilienkartoffeln und Kaisergemüse	Ein Sellerie-Knusperschnitzel paniert mit Krätersauce dazu BIO Basmati-Reis und Karottensalat		Pudding Latte-Macchiato

Allergene und Zusatzstoffe entnehmen
Sie bitte beigefügtem Zusatzblatt.

Menüplan für KW 9 von 23.02.2026 bis 01.03.2026

	Vorsuppe	Menü 1	Menü 2	Menü 3	Menü 4	Dessert
Montag, 23.02.2026	Königinsuppe A,A1,A3,G,I	BIO Gemüsegulasch dazu G,I BIO Vollkorn-Fusilli A,A1	Zwei Geflügelwiener mit G,2,3,8,12 Bratkartoffeln dazu Ketchup und Rote-Bete-Salat 9	Schweinegeschnetzeltes in Rahmsauce dazu A,A1,A3,G,I,1 BIO Basmati-Reis und Bohnengemüse G,I	Kaiserschmarrn mit A,A1,C Vanillasauce G	Milchpudding Vanille G
Dienstag, 24.02.2026	8-Kräutersuppen G,I	Ein Hähnchenbrustfilet natur in Rahmsauce dazu A,A1,A3,G,I,1 BIO Knöpfle und A,A1,C Gurkensalat 1,4	Rinder geschnetzeltes Stroganoff dazu A,A1,A3,F,I,J,1,9 BIO Basmati-Reis und Rahmgemüse A,A1,A3,G,I	Ein Seelachsfilet natur in Krätersauce dazu A,A1,A3,G,I BIO Salzkartoffeln und Gurkensalat 1,4	Drei Eierpfannkuchen natur mit Champignonragout dazu A,A1,A3,G,I Gurkensalat 1,4	Buttermilch Dessert Vanilla-Birne G
Mittwoch, 25.02.2026	Champignonrahmsuppe G,I	Fünf Fischstäbchen A,A1,D paniert mit Krätersauce dazu G,I Kartoffelpüree und G,I Erbsgemüse (BIO Erbsen) G,I,1,2	BIO Spaghetti mit Bolognesesauce (Rind) A,A1,dazu Reibekäse und G,12 Karottensalat G,I,1,4	Drei Königsberger Klopse C Kaperssauce 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 Karottensalat G,I,1,4	Fruchjoghurt Erdbeere G
Donnerstag, 26.02.2026	Tomatencremesuppe G,I,2,3	Ein Spinat-Dinkel-Knusperplätzchen A,A1,C,G,I paniert dazu Blumenkohl in C,G,I Hollandaise und BIO Würfelkartoffeln	Drei Cevapcici (Rind) in C Bratensauce dazu A,A1,A3,F,I Risoni (Nudelfreis) und A,A1,C,G Balkangemüse G	Schwäbische Kraut schupfnudeln dazu A,A1,C,I,2,3 Blattsalat mit Kräuterdressing 1,4	Zwei mediterrane Spinatstangen dazu Schmand-Dip und G Gemüsebolognese G,I,12	BIO Milchpudding Schoko G
Freitag, 27.02.2026	Gemüsebrühe mit Brunoise A,A1,I,4	Acht Vegane Sojabällchen mit F Paprika-Dip dazu G,2,3 BIO Basmati-Reis und Mais-Paprikasalat J,L,5	Ein Hähnchenbrustfilet paniert mit Geöffnete Rahmsauce dazu A,A1,A3,G,I,1 BIO Salzkartoffeln und Blumenkohlgemüse G,I,1,2	Eine Scheibe Fleischkäse 2,3,8 Bratensauce dazu A,A1,A3,I,1 Kartoffelsalat J,1,2	Knöpfle-Auflauf mit buntem Gemüse A,A1,A3,C,G,12	Früchtequark Kirsche G
Samstag, 28.02.2026	Buchstaben A,A1,C Suppe A,A1,I,4		Kartoffelauflauf mit Rinderhack und Zucchini dazu A,A1,A3,G,I Karottensalat G,I,1,4	Gemüseeintopf A,A1,I,4,12		Fruchjoghurt Pfirsich-Maracuja G
Sonntag, 01.03.2026	Blumenkohlcremesuppe A,A1,A3,G,I		Eine Scheibe Putenbrustbraten "Gärtnerin" in feiner Sauce mit A,A1,A3,G,I,1 Petersilienkartoffeln und 1,2 Kaisergemüse G,I,1	Ein Sellerie-Knusperschnitzel paniert mit Krätersauce 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) geschwärtzt,

7) gewachst, 8) mit Phosphat, 9) mit Süßungsmittel, 10) enthält eine Phenylalanin-Quelle, 11) abführend, 12) unter Schutzatmosphäre verpackt

Menüplan für KW 9 von 23.02.2026 bis 01.03.2026

	Vorsuppe	Menü 1	Menü 2	Menü 3	Menü 4	Dessert						
Montag, 23.02.2026	Königinsuppe	kJ 28 / kcal 7 / Fett 0,2 / davon gesättigte Fettsäuren 0,1 / Kohlenhydrate 0,9 / davon Zucker 0,6 / Ballaststoffe 0,2 / Eiweiß 0,3 / Salz 0,1	BIO Gemüsegulasch dazu	kJ 246 / kcal 59 / Fett 2,1 / davon gesättigte Fettsäuren 1,1 / Kohlenhydrate 6,7 / davon Zucker 5,0 / Ballaststoffe 2,0 / Eiweiß 2,1 / Salz 1,1	Zwei Geflügelwiener mit	kJ 933 / kcal 225 / Fett 19,0 / davon gesättigte Fettsäuren 5,8 / Kohlenhydrate 0,5 / davon Zucker 0,5 / Ballaststoffe 0,0 / Eiweiß 13,0 / Salz 2,2	Schweingeschnetzeltes J 478 / kcal 114 / Fett 4,5 / davon gesättigte Fettsäuren 2,6 / Kohlenhydrate 1,7 / davon Zucker 0,6 / Ballaststoffe 0,1 / Eiweiß 16,7 / Salz 0,8	Kaiserschmarrn mit	kJ 0 / kcal 0 / Fett 0,0 / davon gesättigte Fettsäuren 0,0 / Kohlenhydrate 0,0 / davon Zucker 0,0 / Ballaststoffe 0,0 / Eiweiß 0,0 / Salz 0,0	Milchpudding Vanille	kJ 331 / kcal 78 / Fett 1,5 / davon gesättigte Fettsäuren 1,0 / Kohlenhydrate 13,0 / davon Zucker 10,0 / Ballaststoffe 0,0 / Eiweiß 3,2 / Salz 0,2	
			BIO Vollkorn-Fusilli		Bratkartoffeln dazu	kJ 517 / 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 499 / kcal 119 / Fett 0,4 / davon gesättigte Fettsäuren 0,1 / Kohlenhydrate 21,0 / davon Zucker 0,2 / Ballaststoffe 1,2 / Eiweiß 2,7 / Salz 0,2	Vanillasauce			
				Ketchup und		kJ 331 / kcal 78 / Fett 0,1 / davon gesättigte Fettsäuren 0,1 / Kohlenhydrate 16,8 / davon Zucker 11,6 / Ballaststoffe 1,0 / Eiweiß 1,0 / Salz 2,7	Bohnengemüse	kJ 142 / kcal 34 / Fett 0,1 / davon gesättigte Fettsäuren 0,1 / Kohlenhydrate 3,8 / davon Zucker 1,0 / Ballaststoffe 4,4 / Eiweiß 2,0 / Salz 0,2				
				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, 24.02.2026	8-Kräutersuppen	kJ 64 / kcal 15 / Fett 1,2 / davon gesättigte Fettsäuren 0,8 / Kohlenhydrate 0,8 / davon Zucker 0,5 / Ballaststoffe 0,1 / Eiweiß 0,4 / Salz 0,1	Ein Hähnchenbrustfilet natur in	kj 524 / kcal 124 / Fett 2,9 / davon gesättigte Fettsäuren 0,6 / Kohlenhydrate 1,5 / davon Zucker 0,7 / Ballaststoffe 0,0 / Eiweiß 23,0 / Salz 1,7	Rindergeschnetzeltes Stroganoff dazu	kj 359 / kcal 86 / Fett 3,0 / davon gesättigte Fettsäuren 1,3 / Kohlenhydrate 0,7 / davon Zucker 0,3 / Ballaststoffe 0,2 / Eiweiß 13,9 / Salz 0,8	Ein 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	Drei Eierpfannkuchen natur mit	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	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		BIO Basmati-Reis und	kj 173 / kcal 41 / Fett 3,3 / davon gesättigte Fettsäuren 2,2 / Kohlenhydrate 2,5 / davon Zucker 1,0 / Ballaststoffe 0,1 / Eiweiß 0,5 / Salz 1,0	Kräutersauce dazu	kj 499 / kcal 119 / Fett 0,4 / davon gesättigte Fettsäuren 0,1 / Kohlenhydrate 26,0 / davon Zucker 0,2 / Ballaststoffe 0,3 / Eiweiß 2,9 / Salz 0,3	Champignonragout dazu	kj 194 / kcal 46 / Fett 2,7 / davon gesättigte Fettsäuren 1,6 / Kohlenhydrate 2,9 / davon Zucker 2,0 / Ballaststoffe 0,1 / Eiweiß 3,5 / Salz 0,2		
			BIO Knöpfe und		Rahmgemüse	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 338 / kcal 81 / Fett 3,7 / davon gesättigte Fettsäuren 2,4 / Kohlenhydrate 7,7 / davon Zucker 4,5 / Ballaststoffe 3,1 / Eiweiß 2,7 / Salz 0,4	Gurkensalat	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 0,5	Gurkensalat	kj 117 / kcal 28 / Fett 2,8 / davon gesättigte Fettsäuren 0,2 / Kohlenhydrate 0,3 / davon Zucker 0,3 / Ballaststoffe 0,0 / Eiweiß 0,0 / Salz 0,8
			Gurkensalat			kj 117 / kcal 28 / Fett 2,8 / davon gesättigte Fettsäuren 0,2 / Kohlenhydrate 0,3 / davon Zucker 0,3 / Ballaststoffe 0,0 / Eiweiß 0,0 / Salz 0,8	Gurkensalat					
Mittwoch, 25.02.2026	Championrahmsuppe	kJ 173 / kcal 41 / Fett 3,3 / davon gesättigte Fettsäuren 2,1 / Kohlenhydrate 1,3 / davon Zucker 0,5 / Ballaststoffe 0,4 / Eiweiß 1,5 / Salz 0,5	Fünf Fischstäbchen paniert mit	kj 795 / kcal 190 / Fett 0,5 / davon gesättigte Fettsäuren 0,8 / Kohlenhydrate 14,0 / davon Zucker 0,8 / Ballaststoffe 0,8 / Eiweiß 13,0 / Salz 0,8	BIO Spaghetti mit	kj 501 / kcal 120 / Fett 0,5 / davon gesättigte Fettsäuren 0,1 / Kohlenhydrate 24,0 / davon Zucker 1,0 / Ballaststoffe 1,0 / Eiweiß 4,3 / Salz 0,2	Drei Königsberger Klopse (Schwein) in	kj 1008 / kcal 241 / Fett 0,9 / davon gesättigte Fettsäuren 7,2 / Kohlenhydrate 6,5 / davon Zucker 0,5 / Ballaststoffe 0,1 / Eiweiß 11,0 / Salz 1,5	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		Bolognesesauce (Rind) dazu	kj 322 / kcal 77 / Fett 5,1 / davon gesättigte Fettsäuren 3,0 / Kohlenhydrate 5,2 / davon Zucker 3,3 / Ballaststoffe 0,2 / Eiweiß 2,3 / Salz 1,2	Kapernsauce dazu	kj 217 / kcal 52 / Fett 4,1 / davon gesättigte Fettsäuren 2,7 / Kohlenhydrate 2,7 / davon Zucker 1,5 / Ballaststoffe 0,1 / Eiweiß 1,1 / Salz 0,5	Tomaten-Paprikaragout J 132 / kcal 32 / Fett 0,6 / davon gesättigte Fettsäuren 0,1 / Kohlenhydrate 4,7 / davon Zucker 4,3 / Ballaststoffe 1,6 / Eiweiß 1,0 / Salz 0,5			
			Kartoffelpüree und		Reibekäse und	kj 58 / kcal 14 / Fett 0,4 / davon gesättigte Fettsäuren 0,2 / Kohlenhydrate 1,9 / davon Zucker 0,3 / Ballaststoffe 0,3 / Eiweiß 0,4 / Salz 0,3	BIO Kartoffeln und	kj 1524 / kcal 367 / Fett 27,9 / davon gesättigte Fettsäuren 18,9 / Kohlenhydrate 1,6 / davon Zucker 0,1 / Ballaststoffe 0,0 / Eiweiß 27,3 / Salz 1,2	Karottensalat	kj 487 / kcal 116 / Fett 12,2 / davon gesättigte Fettsäuren 4,4 / Kohlenhydrate 0,8 / davon Zucker 0,8 / Ballaststoffe 0,0 / Eiweiß 0,5 / Salz 1,0		
			Erbsegemüse (BIO Erbsen)		Kartottensalat	kj 431 / kcal 103 / Fett 2,0 / davon gesättigte Fettsäuren 0,5 / Kohlenhydrate 12,2 / davon Zucker 2,4 / Ballaststoffe 5,2 / Eiweiß 7,0 / Salz 0,9	Brokkoligemüse	kj 487 / kcal 116 / Fett 1,5 / davon gesättigte Fettsäuren 4,4 / Kohlenhydrate 0,8 / davon Zucker 1,5 / Ballaststoffe 3,0 / Eiweiß 4,4 / Salz 0,2				
Donnerstag, 26.02.2026	Tomatencremesuppe	kj 181 / kcal 43 / Fett 2,6 / davon gesättigte Fettsäuren 1,4 / Kohlenhydrate 3,9 / davon Zucker 3,8 / Ballaststoffe 0,5 / Eiweiß 0,8 / Salz 0,6	Ein Spinat-Dinkel-Knusperridges	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	Drei Cevapcici (Rind)	kj 1076 / kcal 259 / Fett 20,0 / davon gesättigte Fettsäuren 7,9 / Kohlenhydrate 1,4 / davon Zucker 0,5 / Ballaststoffe 0,0 / Eiweiß 17,0 / Salz 1,8	Schwäbische Krautspätzle nudeln dazu	kj 552 / kcal 132 / Fett 3,3 / davon gesättigte Fettsäuren 0,9 / Kohlenhydrate 20,9 / davon Zucker 5,5 / Ballaststoffe 2,9 / Eiweiß 3,2 / Salz 1,4	Zwei mediterrane Spinatstangen dazu	kj 1201 / kcal 287 / Fett 16,0 / davon gesättigte Fettsäuren 7,2 / Kohlenhydrate 28,0 / davon Zucker 2,3 / Ballaststoffe 0,0 / Eiweiß 6,2 / Salz 1,0	BIO Milchpudding Schoko	kj 363 / kcal 86 / Fett 1,7 / davon gesättigte Fettsäuren 1,1 / Kohlenhydrate 14,0 / davon Zucker 10,0 / Ballaststoffe 0,0 / Eiweiß 3,4 / Salz 0,1
			Blumenkohl in Hollandaise und		Bratensauce dazu	kj 803 / kcal 192 / Fett 18,5 / davon gesättigte Fettsäuren 6,1 / Kohlenhydrate 2,8 / davon Zucker 2,3 / Ballaststoffe 1,8 / Eiweiß 2,9 / Salz 0,5	Blattsalat mit	kj 0 / kcal 0 / Fett 0,0 / davon gesättigte Fettsäuren 0,0 / Kohlenhydrate 0,0 / davon Zucker 0,2 / Ballaststoffe 0,0 / Eiweiß 0,0 / Salz 0,7	Schmand-Dip und	kj 1013 / kcal 242 / Fett 24,0 / davon gesättigte Fettsäuren 0,0 / Kohlenhydrate 3,2 / davon Zucker 2,8 / Ballaststoffe 0,0 / Eiweiß 2,9 / Salz 0,1		
			BIO Würfelkartoffeln		Risoni (Nudelreis) 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	Kräuterdressing	kj 626 / kcal 150 / Fett 1,4 / davon gesättigte Fettsäuren 0,9 / Kohlenhydrate 28,4 / davon Zucker 1,6 / Ballaststoffe 1,2 / Eiweiß 5,2 / Salz 0,1	Gemüebolognese	kj 151 / kcal 36 / Fett 0,8 / davon gesättigte Fettsäuren 0,1 / Kohlenhydrate 5,1 / davon Zucker 4,7 / Ballaststoffe 1,4 / Eiweiß 1,2 / Salz 0,7		
					Balkangemüse	kj 222 / kcal 53 / Fett 0,7 / davon gesättigte Fettsäuren 0,3 / Kohlenhydrate 8,0 / davon Zucker 4,7 / Ballaststoffe 3,4 / Eiweiß 2,1 / Salz 0,4						

Menüplan für KW 9 von 23.02.2026 bis 01.03.2026

	Vorsuppe	Menü 1	Menü 2	Menü 3	Menü 4	Dessert						
Freitag, 27.02.2026	Gemüsebrühe mit Brunoise	kJ 17 / kcal 4 / Fett 0,1 / davon gesättigte Fettsäuren / 0,0 / Kohlenhydrate 0,5 / davon Zucker 0,4 / Ballaststoffe 0,3 / Eiweiß 0,2 / Salz 0,0	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 1,3	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 567 / kcal 135 / Fett 6,4 / davon gesättigte Fettsäuren / 3,4 / Kohlenhydrate 12,5 / davon Zucker 1,3 / Ballaststoffe 1,4 / Eiweiß 6,1 / Salz 0,7	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			Geflügelrahmsauce dazu		Bratensauce dazu						
	BIO Basmati-Reis und			BIO Salzkartoffeln und		Kartoffelsalat						
	Mais-Paprikasalat			Blumenkohlgemüse								
Samstag, 28.02.2026	Buchstaben	kJ 1573 / kcal 372 / Fett 3,7 / davon gesättigte Fettsäuren / 1,2 / Kohlenhydrate 68,0 / davon Zucker 3,0 / Ballaststoffe 3,1 / Eiweiß 15,0 / Salz 0,1		Kartoffelauflauf mit Rinderhack und Zucchini dazu	kJ 523 / kcal 125 / Fett 7,3 / davon gesättigte Fettsäuren / 4,3 / Kohlenhydrate 5,5 / davon Zucker 1,5 / Ballaststoffe 0,5 / Eiweiß 8,8 / Salz 0,7	Gemüseeintopf	kJ 77 / kcal 19 / Fett 0,2 / davon gesättigte Fettsäuren / 0,0 / Kohlenhydrate 2,9 / davon Zucker 1,8 / Ballaststoffe 1,3 / Eiweiß 0,6 / Salz 0,2			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			Karottensalat								
Sonntag, 01.03.2026	Blumenkohcremesupp	kJ 152 / kcal 36 / Fett 2,6 / davon gesättigte Fettsäuren / 1,6 / Kohlenhydrate 1,6 / davon Zucker 1,0 / Ballaststoffe 0,7 / Eiweiß 1,2 / Salz 0,4		Eine Scheibe Putenbraten "Gärtnerin" in feiner Sauce mit	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 gesättigte Fettsäuren / 0,1 / Kohlenhydrate 14,0 / davon Zucker 2,3 / Ballaststoffe 0,5 / Eiweiß 2,9 / Salz 1,4	kJ 348 / kcal 83 / Fett 0,5 / davon gesättigte Fettsäuren / 0,1 / Kohlenhydrate 2,9 / 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	
				Petersilienkartoffeln und	kJ 54 / kcal 13 / Fett 0,2 / davon gesättigte Fettsäuren / 0,1 / Kohlenhydrate 2,6 / davon Zucker 0,5 / Ballaststoffe 0,1 / Eiweiß 0,2 / Salz 1,0	Kräutersauce dazu	kJ 214 / kcal 51 / Fett 3,8 / davon gesättigte Fettsäuren / 2,5 / Kohlenhydrate 2,9 / davon Zucker 2,0 / Ballaststoffe 0,1 / Eiweiß 1,5 / Salz 0,5					
				Kaisergemüse	kJ 362 / kcal 86 / Fett 1,1 / davon gesättigte Fettsäuren / 0,1 / Kohlenhydrate 16,0 / davon Zucker 0,0 / Ballaststoffe 2,2 / Eiweiß 2,0 / Salz 0,3	BIO Basmati-Reis und	kJ 499 / kcal 119 / Fett 0,4 / davon gesättigte Fettsäuren / 0,1 / Kohlenhydrate 26,0 / davon Zucker 0,2 / Ballaststoffe 0,3 / Eiweiß 2,9 / Salz 0,3					
						Kartottensalat						