



5. Woche 26.01. - 01.02.2026

# VielFaltMenü

	<b>Montag</b>	<b>Dienstag</b>	<b>Mittwoch</b>	<b>Donnerstag</b>	<b>Freitag</b>
<b>SALATBAR</b>	Bunter-gemischter Salat (uw, aw, bc, bm, R)	Endiviensalat mit Kräuterdressing	Paprikagesticks mit Quarkdip (am)	angemachte Kichererbsen mit Tomaten und Gurkenwürfel (uw, aw, bc)	Maissalat mit Radieschen-Scheiben
	Energie pro Portion: 158 kJ, 38 kcal	Energie pro Portion: 303 kJ, 72 kcal	Energie pro Portion: 404 kJ, 97 kcal	Energie pro Portion: 607 kJ, 144 kcal	Energie pro Portion: 1109 kJ, 263 kcal
<b>VORSPEISE KALT</b>	Geflügelhackbällchen in Süß-Sauersoße mit Sesam (uw, aw, ae, am, bc, bm, as)	Wurstsalat französische Art mit Staudensellerie (2, 3, 7, bm)	vegetarische Mini-Wrapstreifen (uw, aw, ae, am)	halbe Eier gefüllt mit Paprikacreme (uw, aw, ae, am)	Thunfisch mit Tomatenwürfel (af)
	Energie pro Portion: 541 kJ, 130 kcal	Energie pro Portion: 1075 kJ, 260 kcal	Energie pro Portion: 416 kJ, 99 kcal	Energie pro Portion: 416 kJ, 99 kcal	Energie pro Portion: 518 kJ, 122 kcal
<b>VORSPEISE WARM</b>	Lauchcremesuppe (uw, aw, am, bc)	Karottencremesuppe (3, uw, aw, am, bc)	Börek gefüllt mit Spinat und Käse (uw, aw, ae, am, bc)	Brokkolicremesuppe (uw, aw, am, bc)	grüne Erbsensuppe (uw, aw, am, bc)
	Energie pro Portion: 457 kJ, 110 kcal	Energie pro Portion: 173 kJ, 41 kcal	Energie pro Portion: 509 kJ, 122 kcal	Energie pro Portion: 108 kJ, 26 kcal	Energie pro Portion: 210 kJ, 51 kcal
<b>MENÜ I</b>	Putengulasch mit Paprika, Zwiebeln, Mischgemüse & Vollkornreis (8, uw, aw, gb, bc, ay)	gebackenes Fischfilet mit Remouladensoße, Petersilienkartoffeln & Schnittbohnen in Rahm (1, 3, 5, uw, aw, ae, af, am, bc, bm)	Penne Carbonara (uw, aw, am, bc)	Hähnchenbrust in Kokos-Curry-Soße mit Buttermaisgemüse & Ebly (3, uw, aw, am, bc, bm)	Geflügelfrikadelle mit Erbsen & Möhren an Salzkartoffeln (uw, aw, gb, bc, ay)
	Energie pro Portion: 2179 kJ, 520 kcal	Energie pro Portion: 3076 kJ, 737 kcal	Energie pro Portion: 1869 kJ, 443 kcal	Energie pro Portion: 2094 kJ, 497 kcal	Energie pro Portion: 885 kJ, 211 kcal
<b>MENÜ II</b>	Spaghetti mit Linsenbolognese & Wurzelgemüse (8, uw, aw, bc)	Chili sin Carne mit Paprika, Mais, Kidneybohnen & Möhren dazu Baguette (uw, aw, gb, am, bc, ay)	marokkanische Gemüse-Couscuspflanne mit mediterranem Gemüse (uw, aw, bc, bm)	Falafel "Kichererbsenbällchen" auf Gemüse-Bulgur & Tomaten - Paprika-Dip (3, uw, aw, am, bc, bm)	Tortellini mit Käse-Kräuter-Soße (2, uw, aw, ae, am, bc)
	Energie pro Portion: 2217 kJ, 527 kcal	Energie pro Portion: 1892 kJ, 453 kcal	Energie pro Portion: 1512 kJ, 359 kcal	Energie pro Portion: 1731 kJ, 412 kcal	Energie pro Portion: 3694 kJ, 872 kcal
<b>KÄSEAUSWAHL</b>	Kiri-Käsecreme mit Salzbrezeln (uw, aw, am)	Bonifaz mit Kräutern und Cherrytomaten (am)	Goudawürfel mit Clementinen-Stückchen (8)	Hirtenkäse mit Paprikawürfel et Oliven (am)	Camembert Ecken mit Mango-Chutney (am)
	Energie pro Portion: 1036 kJ, 248 kcal	Energie pro Portion: 10572 kJ, 2545 kcal	Energie pro Portion: 205 kJ, 49 kcal	Energie pro Portion: 670 kJ, 161 kcal	Energie pro Portion: 8780 kJ, 2114 kcal
<b>DESSERT</b>	Naturjoghurt (am)	Naturjoghurt (am)	Naturjoghurt (am)	Naturjoghurt (am)	Naturjoghurt (am)
	Energie pro Portion: 638 kJ, 154 kcal	Energie pro Portion: 638 kJ, 154 kcal	Energie pro Portion: 638 kJ, 154 kcal	Energie pro Portion: 638 kJ, 154 kcal	Energie pro Portion: 638 kJ, 154 kcal
<b>OBST</b>	Schokoladenquark mit Knuspermüsli	Eierpfannkuchen mit Apfelmus (uw, aw, ae, am)	Joghurt mit Kirschen (am)	Milchreis mit Himbeersauce	Birnenkompott
	Energie pro Portion: 1386 kJ, 330 kcal	Energie pro Portion: 4322 kJ, 1029 kcal	Energie pro Portion: 480 kJ, 114 kcal	Energie pro Portion: 1250 kJ, 297 kcal	Energie pro Portion: 271 kJ, 64 kcal
	Clementine (8)	Apfel (8)	Kiwi	Orange (2, 8)	Banane
	Energie pro Portion: 154 kJ, 37 kcal	Energie pro Portion: 229 kJ, 55 kcal	Energie pro Portion: 136 kJ, 32 kcal	Energie pro Portion: 163 kJ, 39 kcal	Energie pro Portion: 38 kJ, 9 kcal

Wir kochen mit jodiertem Speisesalz. Obst und Gemüse beziehen wir vorrangig von unseren regionalen Lieferanten. Zu jeder Mahlzeit gibt es ein Getränk (Trinkwasser, kalter Früchtetee mit 2% Honig).

Informationen zur Lebensmittelkennzeichnung finden Sie auf unserem Aushang.



6. Woche 02.02. - 08.02.2026

## VielFaltMenü

	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag
<b>SALATBAR</b>	Karottensticks mit Kräuterdip (uw, aw, am, as) Energie pro Portion: 1080 kJ, 264 kcal	Couscous-Salat (uw, aw, am, bc, bm) Energie pro Portion: 6114 kJ, 1453 kcal	Blattsalat mit Kräuterdressing (am, bc, bm) Energie pro Portion: 631 kJ, 152 kcal	Karottensalat (3) Energie pro Portion: 227 kJ, 54 kcal	Eisberg-Salat mit Mais & Johurdressing (uw, aw, am, bc, bm) Energie pro Portion: 1112 kJ, 268 kcal
<b>VORSPEISE KALT</b>	Geflügelsalami mit schwarzen Oliven angemacht (2, 3) Energie pro Portion: 10143 kJ, 2440 kcal	Kichererbsen-Mousse (3, uw, aw, am, bc) Energie pro Portion: 5047 kJ, 1197 kcal	Schinkenröllchen mit Spargel (2, 3, 7, bm) Energie pro Portion: 197 kJ, 47 kcal	Mini Frühlingsrolle mit Süß sauer Dip (uw, aw, ay) Energie pro Portion: 772 kJ, 185 kcal	Eiersalat (am, bc, bm) Energie pro Portion: 593 kJ, 144 kcal
<b>VORSPEISE WARM</b>	Gemüsecremesuppe mit Croutons (uw, aw, nr, am, bc) Energie pro Portion: 727 kJ, 174 kcal	Käsesuppe mit Lauchstreifen (uw, aw, am, bc) Energie pro Portion: 207 kJ, 50 kcal	Zwiebelsuppe (uw, aw, bc) Energie pro Portion: 1079 kJ, 260 kcal	Grüne Erbsensuppe (uw, aw, am, bc) Energie pro Portion: 437 kJ, 105 kcal	Kartoffelsuppe mit Karottenscheiben (uw, aw, bc) Energie pro Portion: 391 kJ, 93 kcal
<b>MENÜ I</b>	Königsberger Klopse mit Kapernsoße & Salzkartoffeln (3, uw, aw, am, bc, au) Energie pro Portion: 1373 kJ, 328 kcal	Putenrollbraten "Zigeuner Art" mit Paprika & Tomaten dazu Kroketten (uw, aw, gb, bc, ay) Energie pro Portion: 1914 kJ, 460 kcal	gebratenes Fischfilet mit Kräuterreis, Dillsoße und Mischgemüse (uw, aw, af, bc, bm) Energie pro Portion: 1561 kJ, 373 kcal	Schmorkohlfanne mit Rinderhackfleisch & hausgemachtem Kartoffelstampf (uw, aw, gb, am, bc, bm, ay) Energie pro Portion: 1627 kJ, 389 kcal	Putenschnitzel mit Rahmwirsing und Kartoffelgratin (uw, aw, am, bc) Energie pro Portion: 1912 kJ, 456 kcal
<b>MENÜ II</b>	Nudelpfanne "Balkan Art" mit Tomatensoße & Feta (uw, aw, am, bc) Energie pro Portion: 2054 kJ, 489 kcal	Gemüsenuggets mit Curryreis und Süß- Sauer- Schmand Dip (uw, aw, gb, ae, am, bm, ay) Energie pro Portion: 6817 kJ, 1646 kcal	Schupfnudelgratin mit allerlei buntes Gemüse, Béchamelsoße und Käse überbacken (uw, aw, ae, am, bc) Energie pro Portion: 2813 kJ, 669 kcal	Gemüselasagne mit Käse überbacken (3, uw, aw, ae, am, an, sh, bm) Energie pro Portion: 1812 kJ, 432 kcal	Makkaroni mit mediterraner Gemüsebolognese, Zucchini, Paprika & Aubergine (3, uw, aw, am) Energie pro Portion: 1761 kJ, 422 kcal
<b>KÄSEAUSWAHL</b>	Briecken mit Orangenspalten (2, 8, am) Energie pro Portion: 658 kJ, 158 kcal	Fetawürfel in Olivenöl und Oliven (3, am) Energie pro Portion: 1098 kJ, 264 kcal	Kiri-Käse-Creme mit Salzbretzel (uw, aw, nr) Energie pro Portion: 203 kJ, 48 kcal	Babymozzarella mit Cherrytomaten und Rucola (3, am, au) Energie pro Portion: 617 kJ, 148 kcal	Goudawürfel Energie pro Portion: 109 kJ, 26 kcal
<b>DESSERT</b>	Naturjoghurt Energie pro Portion: 510 kJ, 123 kcal	Naturjoghurt Energie pro Portion: 510 kJ, 123 kcal	Naturjoghurt Energie pro Portion: 510 kJ, 123 kcal	Naturjoghurt Energie pro Portion: 510 kJ, 123 kcal	Naturjoghurt Energie pro Portion: 510 kJ, 123 kcal
	Quarkbällchen mit Puderzucker Energie pro Portion: 862 kJ, 210 kcal	Joghurt mit Waldfrüchten (am) Energie pro Portion: 313 kJ, 74 kcal	Schokopudding mit Vanillesoße Energie pro Portion: 0 kJ, 0 kcal	Stracciatella-Bananenquark (am) Energie pro Portion: 507 kJ, 121 kcal	Apfelpflocke Energie pro Portion: 499 kJ, 119 kcal
<b>OBST</b>	Orange (2, 8) Energie pro Portion: 1810 kJ, 430 kcal	Banane Energie pro Portion: 3750 kJ, 900 kcal	Apfel (8) Energie pro Portion: 2539 kJ, 607 kcal	Clementine (8) Energie pro Portion: 192 kJ, 46 kcal	Kiwi Energie pro Portion: 186 kJ, 44 kcal

Wir kochen mit jodiertem Speisesalz. Obst und Gemüse beziehen wir vorrangig von unseren regionalen Lieferanten. Zu jeder Mahlzeit gibt es ein Getränk (Trinkwasser, kalter Früchtetee mit 2% Honig).

Informationen zur Lebensmittelkennzeichnung finden Sie auf unserem Aushang.