

38. Woche 14.09. - 20.09.2026

	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag
SALATBAR	Bunter-gemischter Salat (uw, aw, bc, bm, R)	Radischensalat	Karottensticks mit Quarkdip (am, au)	angemachte Kichererbsen mit Tomaten und Gurkenwürfel (uw, aw, bc)	Griechischer Bauersalat mit Oliven & Schafskäse (am)
	Energie pro Portion: 162 kJ, 39 kcal	Energie pro Portion: 303 kJ, 72 kcal	Energie pro Portion: 403 kJ, 97 kcal	Energie pro Portion: 608 kJ, 144 kcal	Energie pro Portion: 477 kJ, 115 kcal
VORSPEISE	Geflügelhackbällchen in Süß- Sauersoße mit Sesam (uw, aw, ae, am, bc, bm, as, au)	Schweizer Wurstsalat mit Käsestreifen & Zwiebeln (2, 3, 7)	Börek mit Spinat & Schafskäse gefüllt (uw, aw)	halbe Eier gefüllt mit Parikacreme (uw, aw, ae, am)	Bruschetta mit Tomaten & gerieben Parmesan (uw, aw, nr)
	Energie pro Portion: 541 kJ, 130 kcal	Energie pro Portion: 776 kJ, 186 kcal	Energie pro Portion: 662 kJ, 157 kcal	Energie pro Portion: 416 kJ, 99 kcal	Energie pro Portion: 572 kJ, 137 kcal
MENÜ I	gebratene Hähnchenbrustfilet mit Bandnudeln in Knoblauch- Sahnesoße , Karotten (uw, aw, ae, am, bc)	Geflügelklopse in Tomatensoße mit reis und Erbsen (uw, aw, bc, au)	marokkanische Couscous mit Hähnchenbrust, Möhren und Zucchini (uw, aw, bc, bm)	Paniertes Seelachsfilet mit Butterreis und Blattspinat n Rahm (uw, aw, af, am, bc, bm, au)	Rindergulasch mit Pilzen dazu Püree und Romanesco (3, uw, aw, am, bc, bm, au)
	Energie pro Portion: 2146 kJ, 513 kcal	Energie pro Portion: 1673 kJ, 398 kcal	Energie pro Portion: 2171 kJ, 520 kcal	Energie pro Portion: 2400 kJ, 575 kcal	Energie pro Portion: 1835 kJ, 439 kcal
MENÜ II	Schupfnudelnauflauf mit Zucchini, Tomaten, Paprika un Käse überbacken (uw, aw, ae, am)	mexikanische Pastapfanne mit roten Bohnen, Kichererbsen und frischen Tomaten (uw, aw, ae, am, bc)	Vegetarisches Gyros mit gebackenen Kartoffelspalten und Tzatziki (uw, aw, am, au, ay)	Gnocchi mit Gorgonzolasoße (uw, aw, am, bc, au)	Hachis Parmentier vegetarisch aus Püree & Ratatouille (3, uw, aw, am, bc, au)
	Energie pro Portion: 1641 kJ, 391 kcal	Energie pro Portion: 1563 kJ, 372 kcal	Energie pro Portion: 1644 kJ, 396 kcal	Energie pro Portion: 1348 kJ, 322 kcal	Energie pro Portion: 1666 kJ, 397 kcal
KÄSEAUSWAHL	Mozzarella mit Fleischtomaten, Balsamicocreme & Basilikum (1, au)	Bonifaz mit Kräutern und Cherrytomaten (am)	Goudawürfel mit Clementinen- Stückchen	Hirtenkäse mit Paprikawürfel et Oliven (am)	Camembert Ecken mit Mango- Chutney (am)
	Energie pro Portion: 663 kJ, 160 kcal	Energie pro Portion: 622 kJ, 149 kcal	Energie pro Portion: 532 kJ, 127 kcal	Energie pro Portion: 670 kJ, 161 kcal	Energie pro Portion: 585 kJ, 141 kcal
DESSERT	Naturjoghurt (am)	Naturjoghurt (am)	Naturjoghurt (am)	Naturjoghurt (am)	Naturjoghurt (am)
	Energie pro Portion: 357 kJ, 86 kcal	Energie pro Portion: 357 kJ, 86 kcal	Energie pro Portion: 357 kJ, 86 kcal	Energie pro Portion: 357 kJ, 86 kcal	Energie pro Portion: 357 kJ, 86 kcal
	Schokoladenquark mit Knuspermüsli	Eierpfannkuchen mit Apfelmus (uw, aw, ae, am)	Joghurt mit Kirschen (am)	Milchreis mit Himbeersauce	Fruchtcocktail
	Energie pro Portion: 650 kJ, 155 kcal	Energie pro Portion: 748 kJ, 177 kcal	Energie pro Portion: 480 kJ, 114 kcal	Energie pro Portion: 642 kJ, 153 kcal	Energie pro Portion: 355 kJ, 84 kcal
OBST	Frisches Obst der Saison (8)	Frisches Obst der Saison (8)	Frisches Obst der Saison (8)	Frisches Obst der Saison (8)	Frisches Obst der Saison (8)
	Energie pro Portion: 253 kJ, 60 kcal	Energie pro Portion: 253 kJ, 60 kcal	Energie pro Portion: 253 kJ, 60 kcal	Energie pro Portion: 253 kJ, 60 kcal	Energie pro Portion: 253 kJ, 60 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).

Allergene: aw - enthält glutenhaltiges Getreide*, uw - enthält Weizen*, nr - enthält Roggen*, gb - enthält Gerste*, go - enthält Hafer *, gs - enthält Dinkel*, gk - enthält Khorasan-Weizen*, ax - enthält Hybridstämme*, ac - enthält Krebstiere*, ae - enthält Eier*, af - enthält Fische*, ap - enthält Erdnüsse*, ay - enthält Sojabohnen*, am - enthält Milch*, an - enthält Schalenfrüchte*, sa - enthält Mandeln*, sh - enthält Haselnüsse*, sw - enthält Walnüsse*, sc - enthält Kaschunüsse*, sp - enthält Pecannüsse*, sr - enthält Paranüsse*, st - enthält Pistazien*, sm - enthält Macadamia- oder Queenslandnüsse*, bc - enthält Sellerie*, as - enthält Senf*, au - enthält Schwefeldioxid und Sulfite, nl - enthält Lupinen*, um - enthält Weichtiere*;

Deklarierungspflichtige Stoffe und Zutaten: 1 - mit Farbstoff, 2 - enthält Konservierungsstoff, 3 - mit Antioxidationsmittel), 4 - mit Geschmacksverstärker, 5 - mit Süßungsmittel (n), 6 - enthält eine Phenylalaninquelle, 7 - mit Phosphat, 8 - gewachst, 9 - geschwärzt, 10 - geschwefelt, 11 – chininhaltig, 13 - koffeinhaltig, Z- aus Fleischstücken zusammengefügt

Verbraucherinformationen: S - Schwein*, R - Rind*, F - Fisch oder Meeresfrüchte, G - Geflügel*, L – Lamm*, X - andere Tierarten*, V - vegetarisch, VN - vegan, 22 - mit Alkohol oder Aromen alkoholischer Getränke
*und daraus gewonnene Erzeugnisse



VielfaltMenü

39. Woche 21.09. - 27.09.2026

	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag
SALATBAR	Gurkensalat mit Naturdressing (3, bm, au)	Weißkrautsalat mit Essig & Öl (3, bm, au)	orientalischer Couscoussalat mit frischer Minze (3, uw, aw, bc, au)	grüner Salat mit Joghurtdressing (am)	Tomaten- Gurken Salat (3, bm, au)
	Energie pro Portion: 337 kJ, 81 kcal	Energie pro Portion: 437 kJ, 106 kcal	Energie pro Portion: 498 kJ, 118 kcal	Energie pro Portion: 156 kJ, 37 kcal	Energie pro Portion: 314 kJ, 76 kcal
VORSPEISE	Bratröllchen mit Zwiebelringen	Pfefferbeißer mit Cornichons (2, 3, 4, am, bc)	Mix aus Schinken & Käse (2, 3, 7)	Thunfischcreme auf Pumpernickel (uw, aw, nr, af)	Geflügelbällchen mit Kräuterdip (bc)
	Energie pro Portion: 605 kJ, 145 kcal	Energie pro Portion: 538 kJ, 128 kcal	Energie pro Portion: 677 kJ, 162 kcal	Energie pro Portion: 801 kJ, 190 kcal	Energie pro Portion: 565 kJ, 135 kcal
MENÜ I	Rinderhaschee mit hausgemachtem Kartoffelbrei und Karottengemüse (3, uw, aw, am, bc, au)	Pizza Salami mit Paprikastreifen, Champignons und Käse überbacken (2, 3, uw, aw, gb, am)	gebackenen Hähnchennuggets mit Buttermaism Gemüse, Wedges und Currysoße (uw, aw, bc, bm, au)	Mildes Chillli con Carne mit Reis und Schmand-Dip (uw, aw, bc)	gebackenes Fischfilet mit Kartoffeln und Kaisergemüse in Rahm (uw, aw, af, am, bc, bm)
	Energie pro Portion: 2085 kJ, 496 kcal	Energie pro Portion: 2458 kJ, 588 kcal	Energie pro Portion: 2241 kJ, 537 kcal	Energie pro Portion: 2259 kJ, 537 kcal	Energie pro Portion: 2444 kJ, 585 kcal
MENÜ II	Broccoli - Nuggets mit Paprikareis und Kräuterquark (uw, aw, gb, ae, am, bc, ay)	Pizza Margarita mit Tomatenwürfel und Gouda überbacken (3, uw, aw, gb, am)	Cannelloni mit Spinat gefüllt an Tomatensoße mit Käse überbacken (uw, aw, ae, am, bc, au)	Kartoffelrösti mit Paprika-Tomaten- Gemüse an Quark (3, am, au)	Spätzlepfanne mit Mixgemüse in Bechamelsonsoße & Käse überbacken (uw, aw, ae, am, bc)
	Energie pro Portion: 2318 kJ, 559 kcal	Energie pro Portion: 2319 kJ, 555 kcal	Energie pro Portion: 2085 kJ, 501 kcal	Energie pro Portion: 2194 kJ, 527 kcal	Energie pro Portion: 2357 kJ, 558 kcal
KÄSEAUSWAHL	Quark mit Kräuter (am)	Babymozzarella mit Cherrytomaten und Vollkornbaguette (3, au)	Tilsiter Röllchen mit Meerrettichdip (am, au)	Aprikosenhälfte gefüllt mit Ziegenfrischkäse	Bonifaz mit Kräutern und gebackenen Bacon (bm, au)
	Energie pro Portion: 712 kJ, 171 kcal	Energie pro Portion: 895 kJ, 215 kcal	Energie pro Portion: 778 kJ, 186 kcal	Energie pro Portion: 684 kJ, 164 kcal	Energie pro Portion: 1077 kJ, 258 kcal
DESSERT	Naturjoghurt (am)	Joghurt mit Honig	Naturjoghurt (am)	Joghurt mit Honig	Naturjoghurt (am)
	Energie pro Portion: 408 kJ, 98 kcal	Energie pro Portion: 419 kJ, 100 kcal	Energie pro Portion: 408 kJ, 98 kcal	Energie pro Portion: 419 kJ, 100 kcal	Energie pro Portion: 408 kJ, 98 kcal
	Heidelbeerjoghurt (am)	Vanillepudding mit Schokosoße (1, am)	Naturjoghurt mit Fruchtpüree (am)	Apfelmus (3)	Waldfruchtquark (am)
	Energie pro Portion: 550 kJ, 130 kcal	Energie pro Portion: 650 kJ, 154 kcal	Energie pro Portion: 550 kJ, 130 kcal	Energie pro Portion: 296 kJ, 70 kcal	Energie pro Portion: 376 kJ, 89 kcal
OBST	Frisches Obst der Saison (8)	Frisches Obst der Saison (8)	Frisches Obst der Saison (8)	Frisches Obst der Saison (8)	Frisches Obst der Saison (8)
	Energie pro Portion: 253 kJ, 60 kcal	Energie pro Portion: 253 kJ, 60 kcal	Energie pro Portion: 253 kJ, 60 kcal	Energie pro Portion: 253 kJ, 60 kcal	Energie pro Portion: 253 kJ, 60 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).

Allergene: aw - enthält glutenhaltiges Getreide*, uw - enthält Weizen*, nr - enthält Roggen*, gb - enthält Gerste*, go - enthält Hafer *, gs - enthält Dinkel*, gk - enthält Khorsan-Weizen*, ax - enthält Hybridstämme*, ac - enthält Krebstiere*, ae - enthält Eier*, af - enthält Fische*, ap - enthält Erdnüsse*, ay - enthält Sojabohnen*, am - enthält Milch*, an - enthält Schalenfrüchte*, sa - enthält Mandeln*, sh - enthält Haselnüsse*, sw - enthält Walnüsse*, sc - enthält Kaschunüsse*, sp - enthält Pecannüsse*, sr - enthält Paranüsse*, st - enthält Pistazien*, sm - enthält Macadamia- oder Queenslandnüsse*, bc - enthält Sellerie*, as - enthält Senf*, au - enthält Schwefeldioxid und Sulfite, nl - enthält Lupinen*, um - enthält Weichtiere*;
Deklarierungspflichtige Stoffe und Zutaten: 1 - mit Farbstoff, 2 - enthält Konservierungsstoff, 3 - mit Antioxidationsmittel), 4 - mit Geschmacksverstärker, 5 - mit Süßungsmittel (n), 6 - enthält eine Phenylalaninquelle, 7 - mit Phosphat, 8 - gewachst, 9 - geschwärzt, 10 - geschwefelt, 11 – chininhaltig, 13 - koffeinhaltig, Z- aus Fleischstücken zusammengefügt
Verbraucherinformationen: S - Schwein*, R - Rind*, F - Fisch oder Meeresfrüchte, G - Geflügel*, L – Lamm*, X - andere Tierarten*, V - vegetarisch, VN - vegan, 22 - mit Alkohol oder Aromen alkoholischer Getränke
*und daraus gewonnene Erzeugnisse