



VielfaltMenü

45. Woche 02.11. - 08.11.2026

	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag
SALATBAR	Blattsalat mit Kräuterdressing aus Essig & Öl (bm)	Wachbohnsensalat mit Petersilie (3, uw, aw, bc, bm, au)	Karotten-Apfelsalat (3, am, au)	Radicchio-Salat mit Joghurtdressing	Feldsalat mit Honig-Senf-Vinaigrette (ae, am, bm)
	Energie pro Portion: 146 kJ, 35 kcal	Energie pro Portion: 710 kJ, 171 kcal	Energie pro Portion: 328 kJ, 79 kcal	Energie pro Portion: 624 kJ, 150 kcal	Energie pro Portion: 495 kJ, 119 kcal
VORSPEISE KALT	Falafelbällchen mit Joghurt-Minz-Dip (uw, aw, am)	Schwarzwälder-Schinken mit Cornichons (2, 3, 5, 7, bm)	Champignonköpfe gefüllt mit Blattspinat auf Rucola (uw, aw, am, bc, au)	Thunfischstücke mit Cherrytomaten (af)	Geflügelbällchen mit Kräuterdip (bc)
	Energie pro Portion: 544 kJ, 131 kcal	Energie pro Portion: 435 kJ, 103 kcal	Energie pro Portion: 546 kJ, 130 kcal	Energie pro Portion: 518 kJ, 122 kcal	Energie pro Portion: 565 kJ, 135 kcal
VORSPEISE WARM	Buchstabennudelsuppe mit Karottenwürfel (uw, aw, ae, am, bc)	Spinatcremesuppe (uw, aw, am, bc)	Selleriecremesuppe (uw, aw, am, bc)	Paprikacremesuppe (uw, aw, am, bc)	Lauwarmer Zwiebelkuchen (uw, aw, ae)
	Energie pro Portion: 201 kJ, 48 kcal	Energie pro Portion: 148 kJ, 36 kcal	Energie pro Portion: 147 kJ, 35 kcal	Energie pro Portion: 90 kJ, 21 kcal	Energie pro Portion: 1976 kJ, 472 kcal
MENÜ I	Putenschnitzel mit Ebly und Kohlrabi in Rahmsoße (uw, aw, ae)	Geflügelhacksteak mit Salzkartoffeln und Rotkraut (3, am, au)	Seehecht in paprikasoße mit Reis und Ratatouille (af, au)	Geflügelbratwurst mit Pommes Frites und Fingermöhren (uw, aw, bc)	Spaghetti mit Rinderbolognese, Reibekäse, Mischgemüse (uw, aw, bc, au)
	Energie pro Portion: 2260 kJ, 536 kcal	Energie pro Portion: 2583 kJ, 617 kcal	Energie pro Portion: 2116 kJ, 505 kcal	Energie pro Portion: 2752 kJ, 660 kcal	Energie pro Portion: 2715 kJ, 647 kcal
MENÜ II	Rösti Schweizer Art mit Tomaten und mit Käse überbacken (am)	vegetarischem Frikadelle mit Salzkartoffeln und Rotkraut (uw, aw, bc)	Fusilli mit Spinat-Feta-Soße (uw, aw, am, bc)	Gemüsenuggets, mit Pilsoße, Pommes Frites und Fingermöhren (uw, aw, gb, ae, am, bc, bm, ay)	Canelloni mit Spinat & Ricotta gefüllt in Tomatensoße mit Käse überbacken (uw, aw, am, bc, au)
	Energie pro Portion: 1804 kJ, 434 kcal	Energie pro Portion: 1064 kJ, 252 kcal	Energie pro Portion: 1291 kJ, 307 kcal	Energie pro Portion: 2394 kJ, 575 kcal	Energie pro Portion: 2141 kJ, 510 kcal
KÄSEAUSWAHL	Hüttenkäse mit bunten Paprikawürfel (am)	Winzerkäse mit Gurkentaler	die lachende Kuh mit Salzgebäck	Goudawürfel mit Trauben	Fetakäse mit Oliven & Tomatenwürfel (am)
	Energie pro Portion: 558 kJ, 134 kcal	Energie pro Portion: 490 kJ, 118 kcal	Energie pro Portion: 552 kJ, 132 kcal	Energie pro Portion: 544 kJ, 130 kcal	Energie pro Portion: 670 kJ, 161 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
	Bananenquark (am)	Kirschgrütze mit Vanillesoße (am)	Griechischer Joghurt mit Walnüssen (8, am)	Apfelküchle mit Zimtsoße (8, am)	Schokojoghurt (8)
	Energie pro Portion: 365 kJ, 87 kcal	Energie pro Portion: 524 kJ, 125 kcal	Energie pro Portion: 726 kJ, 174 kcal	Energie pro Portion: 745 kJ, 178 kcal	Energie pro Portion: 489 kJ, 155 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).

Informationen zur Lebensmittelkennzeichnung finden Sie auf unserem Aushang.



VielfaltMenü

46. Woche 09.11. - 15.11.2026

	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag
SALATBAR	Bunter-gemischter Salat mit Kräuterdressing (3, bm, au) Energie pro Portion: 262 kJ, 63 kcal	Radischensalat (3, am, au) Energie pro Portion: 328 kJ, 79 kcal	Karottensticks mit Quarkdip (uw, aw, am, bc, au) Energie pro Portion: 378 kJ, 91 kcal	Angemachte Kichererbsen mit Tomaten und Gurkenwürfel (uw, aw, bc) Energie pro Portion: 440 kJ, 105 kcal	Griechischer Bauersalat mit Oliven & Schafskäse (am) Energie pro Portion: 735 kJ, 177 kcal
VORSPEISE KALT	Geflügelhackbällchen in Süß-Sauersöße mit Sesam (uw, aw, ae, am, bc, bm, as, au) Energie pro Portion: 541 kJ, 130 kcal	Schweizer Wurstsalat mit Käsestreifen & Zwiebeln (2, 3, 7) Energie pro Portion: 776 kJ, 186 kcal	Weißer Heringsalat mit Äpfeln und Gewürzgurken (1, 2, 5, 8, uw, aw, af, am, bm, ay) Energie pro Portion: 873 kJ, 209 kcal	Halbe Eier gefüllt mit Parikacreme (uw, aw, ae, am) Energie pro Portion: 416 kJ, 99 kcal	Bruschetta mit Tomaten & geriebenen Parmesan (uw, aw, nr) Energie pro Portion: 572 kJ, 137 kcal
VORSPEISE WARM	Lauchcremesuppe (uw, aw, am, bc) Energie pro Portion: 458 kJ, 110 kcal	Karottencremesuppe (3, uw, aw, am, bc) Energie pro Portion: 173 kJ, 41 kcal	Börek gefüllt mit Spinat und Käse (uw, aw, ae, am, bc) Energie pro Portion: 508 kJ, 121 kcal	Brokkolicremesuppe (uw, aw, am, bc) Energie pro Portion: 108 kJ, 26 kcal	grüne Erbsensuppe (uw, aw, am, bc) Energie pro Portion: 198 kJ, 48 kcal
MENÜ I	gebratene Hähnchenbrustfilet mit Bandnudeln in Knoblauch-Sahnesoße, Karotten (3, uw, aw, ae, am, bc, au) Energie pro Portion: 2513 kJ, 597 kcal	Geflügelklopse in Tomatensoße mit Reis und Blumenkohl (uw, aw, bc, au) Energie pro Portion: 2521 kJ, 597 kcal	Marokkanische Couscous mit Hähnchenbrust, Kichererbsen, Möhren und Zucchini (uw, aw, bc, bm) Energie pro Portion: 2544 kJ, 604 kcal	Paniertes Seelachsfilet mit Remouladensoße, Salzkartoffeln und Blattspinat in Rahm (1, 3, 5, uw, aw, ae, af, am, bc, bm) Energie pro Portion: 2642 kJ, 632 kcal	Rindergulasch mit Püree und Rosenkohl (3, uw, aw, am, bc, au) Energie pro Portion: 2714 kJ, 651 kcal
MENÜ II	Schupfnudelnauflauf mit Zucchini, Tomaten, Paprika un Käse überbacken (uw, aw, ae, am, bc, au) Energie pro Portion: 2227 kJ, 529 kcal	Mexikanische Pastapfanne mit roten Bohnen, Mais und Tomaten (uw, aw, bc) Energie pro Portion: 2043 kJ, 486 kcal	Vegetarisches Gyros mit gebackenen Kartoffelspalten und Tzatziki (am, au, ay) Energie pro Portion: 2471 kJ, 592 kcal	Omelett mit Salzkartoffeln und Blattspinat in Rahm (uw, aw, ae, am, bc, au) Energie pro Portion: 1657 kJ, 397 kcal	Hachis Parmentier vegetarisch aus Püree & Ratatouille (3, uw, aw, am, bc, au) Energie pro Portion: 2198 kJ, 525 kcal
KÄSEAUSWAHL	Mozzarella mit Fleischtomaten, Balsamicocreame & Basilikum (1, au) Energie pro Portion: 664 kJ, 160 kcal	Bonifaz mit Kräutern und Cherrytomaten (am) Energie pro Portion: 622 kJ, 149 kcal	Goudawürfel mit Clementinen-Stückchen Energie pro Portion: 532 kJ, 127 kcal	Hirtenkäse mit Paprikawürfel et Oliven (am) Energie pro Portion: 670 kJ, 161 kcal	Camembert Ecken mit Mango-Chutney (am) Energie pro Portion: 585 kJ, 141 kcal
DESSERT	Naturjoghurt (am) Energie pro Portion: 357 kJ, 86 kcal	Naturjoghurt (am) Energie pro Portion: 357 kJ, 86 kcal	Naturjoghurt (am) Energie pro Portion: 357 kJ, 86 kcal	Naturjoghurt (am) Energie pro Portion: 357 kJ, 86 kcal	Naturjoghurt (am) Energie pro Portion: 357 kJ, 86 kcal
	Schokoladenquark mit Knuspermüsli Energie pro Portion: 644 kJ, 152 kcal	Eierpfannkuchen mit Apfelmus (uw, aw, ae, am) Energie pro Portion: 1039 kJ, 248 kcal	Kirschjoghurt (am) Energie pro Portion: 768 kJ, 183 kcal	Milchreis mit Himbeersoße (am) Energie pro Portion: 1042 kJ, 249 kcal	Fruchtcoktail (3) Energie pro Portion: 468 kJ, 110 kcal
OBST	Frisches Obst der Saison (8) Energie pro Portion: 253 kJ, 60 kcal	Frisches Obst der Saison (8) Energie pro Portion: 253 kJ, 60 kcal	Frisches Obst der Saison (8) Energie pro Portion: 253 kJ, 60 kcal	Frisches Obst der Saison (8) Energie pro Portion: 253 kJ, 60 kcal	Frisches Obst der Saison (8) 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).

Informationen zur Lebensmittelkennzeichnung finden Sie auf unserem Aushang.