

WOCHENMENÜ KW38 | 15.09.-19.09.2025

MONTAG

DIENSTAG

MITTWOCH

DONNERSTAG

FREITAG

Frühstück

Frühstücksauswahl

Käseauswahl^m, Frischkäse^m mit Brot^g oder Brötchen^g, Marmelade, Honig, Schokocreme (1x wöchentlich)
 Müsli^g, Cornflakes^g, Haferflocken^g und Cerealienⁿ mit Vollmilchjoghurt, Quark oder Bio-Milch^m, Obst- und Gemüseauswahl,
 Gekochte Eier (1x wöchentlich),
 wechselnde Teesorten (ungesüßt), Wasser, Bio-H-Milch^m

Mittag

Spaghetti^g mit
 Tomatensoße
 und geriebenem Käse^m

Vegetarische Kibbelinge^{g,m}
 mit Kartoffel-Gurkenragout^m
 und Joghurdip^m
Fischalternative
 Kibbelinge^{g,m} vom Seelachs
 mit Kartoffel-Gurkenragout^m
 und Joghurdip^m

Gebackene Ofenkartoffeln
 mit Kräuterquark^m und
 Eisbergsalat mit Mandarinen

Spitzkohlrolle^{g,m,ei} mit
 Gemüsefüllung,
 Bohnengemüse und
 Kartoffelröschen
Fleischalternative
 Putenrollbraten mit
 Bohnengemüse und
 Kartoffelröschen

Linsen-Gemüseintopf^{sl} mit
 veganer Schnippelwurst^{sj}
Fleischalternative
 Linsen-Gemüseintopf mit
 Geflügeljagdwurst,
 Baguettescheiben^g

Vesper

Kräuterquark^m mit
 Baguettescheiben^g,
 Knäckebrot^g und Filinchen^g,
 Gemüseauswahl,
 Obstauswahl

Käse- und Geflügelwurst-
 auswahl^m, Brotkorb^g,
 Gemüseauswahl,
 Obstauswahl

Laugenbrezeln^g mit
 Schnittlauchbutter^m,
 Gemüseauswahl,
 Obstauswahl

Käseteller^m, Brotkorb^g,
 Gemüseauswahl,
 Obstauswahl

Marmorkuchen^{g,ei,m},
 Gemüseauswahl,
 Obstauswahl

Allergene
 g = glutenhaltiges Getreide
 e = Ei
 sj = Soja
 m = Milch
 n = Schalenfrüchte (Nüsse)
 sl = Sellerie
 sn = Senf
 lu = Lupinen

Zusatzstoffe
 1 mit Farbstoff
 2 mit Konservierungsstoff
 3 mit Antioxidationsmitteln
 4 mit Geschmacksverstärkern
 5 geschwefelt
 6 gewachst
 7 mit Phosphat
 8 mit Süßungsmitteln

WOCHENMENÜ KW 39 | 22.09.-26.09.2025

MONTAG

DIENSTAG

MITTWOCH

DONNERSTAG

FREITAG

Frühstück

Frühstücksauswahl

Käseauswahl^m, Frischkäse^m mit Brot^g oder Brötchen^g, Marmelade, Honig, Schokocreame (1x wöchentlich)
Müslimix^g, Cornflakes^g, Haferflocken^g und Cerealienⁿ mit Vollmilchjoghurt, Quark oder Bio-Milch^m, Obst- und Gemüseauswahl,
Gekochte Eier (1x wöchentlich),
wechselnde Teesorten (ungesüßt), Wasser, Bio-H-Milch^m

Mittag

Kartoffelnocchis^g mit
Kürbis-Paprika-Soße und
geriebenem Mozzarella^m

Blumenkohlfrittata mit
Tomaten-Zucchini Gemüse
und Bulgur^g
Fischalternative
Gebratenes Hokifilet mit
Tomaten-Zucchini Gemüse
und Bulgur^g

Gemüse-Grünkern-
Bratlinge^{g,ei} mit vegetarischer
Schmorsoße und
Kartoffelpüree^m

Panierte veg. Schnitzel^g mit
Erbsen-Möhrengemüse und
Salzkartoffeln
Fleischalternative
Panierte Hähnchenschnitzel^g
mit Erbsen-Möhrengemüse
und Salzkartoffeln

Tomatencremesuppe mit
Reisformnudeln^g und
Fladenbrotecken^g

Vesper

Eieraufstrich^m mit
Mandarinen,
Knäckebrot^g und
Vollkornbaguette^g,
Obstauswahl,
Gemüseauswahl

Käse- und Geflügelwurst-
Auswahl^m, Brotkorb^g,
Obstauswahl,
Gemüseauswahl

Früchtequark^m mit
Hafercrumble^{g,ei},
Obstauswahl,
Gemüseauswahl

Käseteller^m, Brotkorb^g,
Obstauswahl,
Gemüseauswahl

Pizza Margherita^{g,m},
Obstauswahl,
Gemüseauswahl

Allergene

g = glutenhaltiges Getreide
e = Ei
sj = Soja
m = Milch
n = Schalenfrüchte (Nüsse)
sl = Sellerie
sn = Senf
lu = Lupinen

Zusatzstoffe

1 mit Farbstoff
2 mit Konservierungsstoff
3 mit Antioxidationsmitteln
4 mit Geschmacksverstärkern
5 geschwefelt
6 gewachst
7 mit Phosphat
8 mit Süßungsmitteln