












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

Menüplan für KW 2 von 05.01.2026 bis 11.01.2026

	Vorsuppe	Menü 1 - Schule	Menü 2 - Schule	Menü 3 - Schule	Menü 4 - Schule	Dessert Schule
Montag, 05.01.2026	Zwiebelsuppe	Ein Seelachsfilet natur in BIO Kräutersauce dazu BIO Salzkartoffeln und ZucchiniGemüse	Hähnchengeschnetzeltes in Rahmsauce dazu BIO Knöpfe und Blumenkohlgemüse	Zwei Wiener Würstchen (Schwein) mit Wedges dazu Ketchup und Karottensalat	Vegetarische Moussaka mit Tomate und Feta dazu Karottensalat	Quark Dessert Vanilla
		 				
Dienstag, 06.01.2026	Bärlauchcremesuppe					
Donnerstag, 08.01.2026	Karottencremesuppe	Putengeschnetzeltes in Champignonrahmsauce dazu BIO Fusilli und Karottensalat	BIO Spaghetti mit ZucchiniSauce dazu BIO Reibekäse und Karottensalat	Linsen mit Spätzle dazu zwei Geflügelwiener	Drei Eierpfannkuchen mit Kirschfüllung dazu Vanillasauce	Milchpudding Butterkeks
		 				

Allergene und Zusatzstoffe entnehmen
Sie bitte beigefügtem Zusatzblatt.

Menüplan für KW 2 von 05.01.2026 bis 11.01.2026

	Vorsuppe	Menü 1 - Schule	Menü 2 - Schule	Menü 3 - Schule	Menü 4 - Schule	Dessert Schule
Montag, 05.01.2026	Zwiebelsuppe I	Ein Seelachsfilet natur in BIO Kräutersauce dazu G,I BIO Salzkartoffeln und ZucchiniGemüse G,I	Hähnchengeschnetzeltes in Rahmsauce dazu A,A1,A3,G,I,1 BIO Knöpfe und A,A1,C Blumenkohlgemüse G,I,1,2	Zwei Wiener Würstchen (Schwein) mit 2,3,8,12 Wedges dazu A,A1 Ketchup und Karottensalat 2,3	Vegetarische Moussaka mit Tomate und Feta dazu A,A1,A3,G,I,1 Karottensalat 2,3	Quark Dessert Vanilla G
Dienstag, 06.01.2026	Bärlauchcremesuppe A,A1,A3,G,I					
Donnerstag, 08.01.2026	Karottencremesuppe A,A1,G,I,4	Putengeschnetzeltes in Champignonrahmsauce dazu A,A1,A3,G,I,1 BIO Fusilli und A,A1 Karottensalat G,I,1,4	BIO Spaghetti mit A,A1 ZucchiniSauce dazu G,I BIO Reibekäse und G,12 Karottensalat G,I,1,4	Linsen mit A,A1,A3,I,1,4 Spätzle dazu A,A1,C zwei Geflügelwiener G,2,3,8,12	Drei Eierpfannkuchen mit A1,C,G Kirschfüllung dazu Vanillasauce G	Milchpudding Butterkeks A,A1,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 2 von 05.01.2026 bis 11.01.2026

	Vorsuppe	Menü 1 - Schule	Menü 2 - Schule	Menü 3 - Schule	Menü 4 - Schule	Dessert Schule
Montag, 05.01.2026	Zwiebelsuppe kJ 49 / kcal 12 / Fett 0,1 / dav. ges. FS / 0,0 / KH 2,0 / dav. Zucker 1,6 / BS 1,1 / EW 0,5 / Salz 0,2	Ein Seelachsfilet natur in kJ 322 / kcal 77 / Fett 5,1 / dav. ges. FS / 3,0 / KH 5,2 / dav. Zucker 3,3 / BS 0,2 / EW 2,3 / Salz 1,2 BIO Kräutersauce dazu kJ 334 / kcal 80 / Fett 0,0 / dav. ges. FS / 0,0 / KH 16,8 / dav. Zucker 0,0 / BS 2,2 / EW 2,0 / Salz 0,3 ZucchiniGemüse kJ 105 / kcal 25 / Fett 0,6 / dav. ges. FS / 0,2 / KH 2,5 / dav. Zucker 1,8 / BS 1,2 / EW 1,8 / Salz 0,5	Hähnchengeschnetzeltes kJ 306 / kcal 73 / Fett 2,7 / dav. ges. FS / 1,5 / KH 2,5 / dav. Zucker 0,8 / BS 0,0 / EW 9,5 / Salz 1,2 in Rahmsauce dazu kJ 0 / kcal 0 / Fett 0,0 / dav. ges. FS / 0,0 / KH 0,0 / dav. Zucker 0,0 / BS 0,0 / EW 0,0 / Salz 0,0 BIO Knöpfe und Blumenkohlgemüse kJ 187 / kcal 45 / Fett 1,3 / dav. ges. FS / 0,3 / KH 3,3 / dav. Zucker 2,5 / BS 2,5 / EW 3,6 / Salz 0,2	Zwei Wiener Würstchen (Schwein) mit kJ 1170 / kcal 283 / Fett 25,0 / dav. ges. FS / 10,0 / KH 0,4 / dav. Zucker 0,3 / BS 0,0 / EW 14,0 / Salz 2,5 Wedges dazu kJ 627 / kcal 150 / Fett 6,1 / dav. ges. FS / 0,6 / KH 20,0 / dav. Zucker 1,0 / BS 2,3 / EW 2,5 / Salz 0,8 Ketchup und kJ 331 / kcal 78 / Fett 0,1 / dav. ges. FS / 0,1 / KH 16,8 / dav. Zucker 11,6 / BS 1,0 / EW 1,0 / Salz 2,7 Karottensalat kJ 345 / kcal 82 / Fett 1,3 / dav. ges. FS / 0,1 / KH 15,7 / dav. Zucker 9,6 / BS 2,1 / EW 0,6 / Salz 0,7	Vegetarische Moussaka mit Tomate und Feta dazu kJ 345 / kcal 82 / Fett 3,3 / dav. ges. FS / 2,1 / KH 8,5 / dav. Zucker 1,6 / BS 2,5 / EW 4,3 / Salz 0,4 Karottensalat kJ 345 / kcal 82 / Fett 1,3 / dav. ges. FS / 0,1 / KH 15,7 / dav. Zucker 9,6 / BS 2,1 / EW 0,6 / Salz 0,7	Quark Dessert Vanilla kJ 497 / kcal 118 / Fett 4,2 / dav. ges. FS / 2,9 / KH 13,8 / dav. Zucker 12,5 / BS 0,0 / EW 5,7 / Salz 0,1
Dienstag, 06.01.2026	Bärlauchcremesuppe kJ 161 / kcal 38 / Fett 3,2 / dav. ges. FS / 2,2 / KH 1,7 / dav. Zucker 0,5 / BS 0,3 / EW 0,6 / Salz 0,2					
Donnerstag, 08.01.2026	Karottencremesuppe kJ 105 / kcal 25 / Fett 1,4 / dav. ges. FS / 0,9 / KH 2,4 / dav. Zucker 2,0 / BS 0,7 / EW 0,4 / Salz 0,3	Putengeschnetzeltes kJ 88 / kcal 21 / Fett 1,5 / dav. ges. FS / 0,9 / KH 1,3 / dav. Zucker 0,5 / BS 0,2 / EW 0,6 / Salz 0,5 in Champignonrahmsauce kJ 586 / kcal 140 / Fett 0,5 / dav. ges. FS / 0,1 / KH 28,4 / dav. Zucker 1,3 / BS 1,4 / EW 4,8 / Salz 0,0 BIO Fusilli und kJ 487 / kcal 116 / Fett 12,2 / dav. ges. FS / 4,4 / KH 0,8 / dav. Zucker 0,8 / BS 0,0 / EW 0,5 / Salz 1,0 Karottensalat	BIO Spaghetti mit kJ 501 / kcal 120 / Fett 0,5 / dav. ges. FS / 0,1 / KH 24,0 / dav. Zucker 1,0 / BS 1,0 / EW 4,3 / Salz 0,2 ZucchiniSauce dazu kJ 275 / kcal 66 / Fett 5,5 / dav. ges. FS / 3,6 / KH 2,0 / dav. Zucker 1,5 / BS 0,7 / EW 1,8 / Salz 0,4 BIO Reibekäse und kJ 1419 / kcal 342 / Fett 27,0 / dav. ges. FS / 18,0 / KH 1,7 / dav. Zucker 0,0 / BS 0,0 / EW 23,0 / Salz 1,7 Karottensalat kJ 487 / kcal 116 / Fett 12,2 / dav. ges. FS / 4,4 / KH 0,8 / dav. Zucker 0,8 / BS 0,0 / EW 0,5 / Salz 1,0	Linsen mit kJ 276 / kcal 66 / Fett 0,3 / dav. ges. FS / 0,1 / KH 10,2 / dav. Zucker 1,0 / BS 2,8 / EW 4,1 / Salz 0,7 Spätzle dazu kJ 0 / kcal 0 / Fett 0,0 / dav. ges. FS / 0,0 / KH 0,0 / dav. Zucker 0,0 / BS 0,0 / EW 0,0 / Salz 0,0 zwei Geflügelwiener kJ 933 / kcal 225 / Fett 19,0 / dav. ges. FS / 5,8 / KH 0,5 / dav. Zucker 0,5 / BS 0,0 / EW 13,0 / Salz 2,2	Drei Eierpfannkuchen mit Kirschfüllung dazu kJ 722 / kcal 171 / Fett 3,3 / dav. ges. FS / 1,1 / KH 28,7 / dav. Zucker 12,2 / BS 0,0 / EW 5,5 / Salz 0,4 Vanillasauce kJ 519 / kcal 124 / Fett 5,9 / dav. ges. FS / 4,0 / KH 15,0 / dav. Zucker 11,0 / BS 0,0 / EW 3,1 / Salz 0,2	Milchpudding Butterkeks kJ 333 / kcal 79 / Fett 1,5 / dav. ges. FS / 1,0 / KH 13,0 / dav. Zucker 10,0 / BS 0,0 / EW 3,1 / Salz 0,2

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

Menüplan für KW 3 von 12.01.2026 bis 18.01.2026

	Vorsuppe	Menü 1 - Schule	Menü 2 - Schule	Menü 3 - Schule	Menü 4 - Schule	Dessert Schule
Montag, 12.01.2026	Eiermuschelsuppe	Zwei Eier mit BIO Rahmspinat dazu BIO Salzkartoffeln  	Makkaroni-Hackfleisch Auflauf (Rind) dazu Karottensalat 	Schweinegeschnetzeltes in Rahmsauce dazu BIO Basmati-Reis und Steckrüben-Karottengemüse 	Zwei Apfelstrudel dazu Vanillasauce 	Pudding Schokolade
Dienstag, 13.01.2026	Kohlrabisüppchen	BIO Rote-Linsenbolognese mit Rigatoni dazu Gurkensalat  	Hühnerfrikassee mit BIO-Basmati Reis dazu Erbsengemüse 	Eine Scheibe Kassler (Schwein) in Bratensauce dazu Kartoffelpüree und Sauerkraut 	Zwei Semmelknödel mit Champignon-Ragout dazu Gurkensalat 	Fruchtquark Dessert Mandarine
Donnerstag, 15.01.2026	Brokkolicremesuppe	Lachs-Kartoffelsuppe dazu eine Scheibe BIO Vollkorn- Brot  	Ein Hähnchenbrustfilet natur in Paprikasauce dazu Farfalle und Ratatouillegemüse 	Schwäbische Krautschupfnudeln (Schwein) dazu Karottensalat 	Zwei Kartoffeltaschen mit Kräuter- Frischkäsefüllung dazu Blumenkohl in Hollandaise und Karottensalat 	Nuss-Nougat Pudding 

Allergene und Zusatzstoffe entnehmen
Sie bitte beigefügtem Zusatzblatt.

Menüplan für KW 3 von 12.01.2026 bis 18.01.2026

	Vorsuppe	Menü 1 - Schule	Menü 2 - Schule	Menü 3 - Schule	Menü 4 - Schule	Dessert Schule
Montag, 12.01.2026	Eiermuschelsuppe A,A1,C,I,4	Zwei Eier mit C BIO Rahmspinat dazu G,I BIO Salzkartoffeln	Makkaroni-Hackfleisch Auflauf (Rind) dazu Karottensalat 2,3	Schweinegeschnetzeltes A,A1,A3,G,I in Rahmsauce dazu BIO Basmati-Reis und Steckrüben-Karottengemüse G,I,1,2	Zwei Apfelstrudel dazu A,A1 Vanillasauce G	Pudding Schokolade G
Dienstag, 13.01.2026	Kohlrabisüppchen A,A1,A3,G,I	BIO Rote-Linsenbolognese mit Rigatoni dazu A,A1 Gurkensalat 1,4	Hühnerfrikassee mit A,A1,A3,G,I BIO-Basmati Reis dazu Erbsengemüse G,I	Eine Scheibe Kassler 2,3,8 (Schwein) in Bratensauce dazu A,A1,A3,I,1 Kartoffelpüree und G,1 Sauerkraut I,3	Zwei Semmelknödel mit Champignon-Ragout dazu A,A1,A3,G,I Gurkensalat 1,4	Fruchtquark Dessert G Mandarine
Donnerstag, 15.01.2026	Brokkolicremesuppe A,A1,A3,G,I	Lachs-Kartoffelsuppe dazu A,A1,D,G,I,4 eine Scheibe BIO A,A1,A2,A4 Vollkorn- Brot	Ein Hähnchenbrustfilet natur in A,A1,G,I Paprikasauce dazu Farfalle und A,A1 Ratatouillegemüse	Schwäbische Krautschupfnudeln A,A1,C,I,2,3 (Schwein) dazu Karottensalat G,I,1,4	Zwei Kartoffeltaschen mit G Kräuter-Frischkäsefüllung dazu Blumenkohl in C,G,I Hollandaise und Karottensalat G,I,1,4	Nuss-Nougat Pudding G,H,H2

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 3 von 12.01.2026 bis 18.01.2026

	Vorsuppe	Menü 1 - Schule	Menü 2 - Schule	Menü 3 - Schule	Menü 4 - Schule	Dessert Schule
Montag, 12.01.2026	Eiermuschelsuppe kJ 9 / kcal 2 / Fett 0,0 / dav. ges. FS / 0,0 / KH 0,4 / dav. Zucker 0,0 / BS 0,1 / EW 0,1 / Salz 0,1	Zwei Eier mit BiO Rahmspinat dazu BiO Salzkartoffeln kJ 638 / kcal 153 / Fett 11,0 / dav. ges. FS / 3,3 / KH 0,6 / dav. Zucker 0,5 / BS 0,0 / EW 13,1 / Salz 0,8 kJ 222 / kcal 53 / Fett 2,6 / dav. ges. FS / 1,4 / KH 3,6 / dav. Zucker 2,5 / BS 2,0 / EW 2,8 / Salz 1,6 kJ 334 / kcal 80 / Fett 0,0 / dav. ges. FS / 0,0 / KH 16,8 / dav. Zucker 0,0 / BS 2,2 / EW 2,0 / Salz 0,3	Makkaroni-Hackfleisch kJ 587 / kcal 140 / Fett 7,3 / dav. ges. FS / 4,6 / KH 9,7 / dav. Zucker 1,9 / BS 0,9 / EW 8,4 / Salz 0,5 Auflauf (Rind) dazu kJ 345 / kcal 82 / Fett 1,3 / dav. ges. FS / 0,1 / KH 15,7 / dav. Zucker 9,6 / BS 2,1 / EW 0,6 / Salz 0,7 Karottensalat	Schweinegeschnetzeltes kJ 467 / kcal 112 / Fett 4,5 / dav. ges. FS / 2,6 / KH 1,1 / dav. Zucker 0,5 / BS 0,1 / EW 16,7 / Salz 0,6 in Rahmsauce BiO kJ 499 / kcal 119 / Fett 0,4 / dav. ges. FS / 0,1 / KH 26,0 / dav. Zucker 0,2 / BS 0,3 / EW 2,9 / Salz 0,3 Basmati-Reis und Steckrüben-Karottengerichte kJ 161 / kcal 38 / Fett 0,5 / dav. ges. FS / 0,1 / KH 6,5 / dav. Zucker 5,9 / BS 2,4 / EW 0,8 / Salz 0,3	Zwei Apfelstrudel dazu Vanillasauce kJ 668 / kcal 158 / Fett 1,4 / dav. ges. FS / 0,3 / KH 33,0 / dav. Zucker 15,0 / BS 2,3 / EW 1,9 / Salz 0,4 kJ 519 / kcal 124 / Fett 5,9 / dav. ges. FS / 4,0 / KH 15,0 / dav. Zucker 11,0 / BS 0,0 / EW 3,1 / Salz 0,2	Pudding Schokolade kJ 555 / kcal 132 / Fett 6,2 / dav. ges. FS / 4,0 / KH 15,6 / dav. Zucker 12,1 / BS 0,7 / EW 3,2 / Salz 0,2
Dienstag, 13.01.2026	Kohlribisüppchen kJ 86 / kcal 20 / Fett 1,2 / dav. ges. FS / 0,7 / KH 1,8 / dav. Zucker 1,5 / BS 0,5 / EW 0,5 / Salz 0,4	BiO Rote-Linsenbolognese mit Rigatoni dazu Gurkensalat kJ 287 / kcal 69 / Fett 0,4 / dav. ges. FS / 0,0 / KH 9,6 / dav. Zucker 5,0 / BS 1,4 / EW 4,0 / Salz 0,5 kJ 582 / kcal 139 / Fett 0,5 / dav. ges. FS / 0,1 / KH 28,2 / dav. Zucker 0,2 / BS 2,0 / EW 5,0 / Salz 0,3 kJ 117 / kcal 28 / Fett 2,8 / dav. ges. FS / 0,2 / KH 0,3 / dav. Zucker 0,3 / BS 0,0 / EW 0,0 / Salz 0,8	Hühnerfrikassee mit BiO-Basmati Reis dazu Erbsengemüse kJ 369 / kcal 88 / Fett 5,7 / dav. ges. FS / 2,8 / KH 1,5 / dav. Zucker 1,3 / BS 0,1 / EW 7,8 / Salz 0,9 kJ 499 / kcal 119 / Fett 0,4 / dav. ges. FS / 0,1 / KH 26,0 / dav. Zucker 0,2 / BS 0,3 / EW 2,9 / Salz 0,3 kJ 388 / kcal 93 / Fett 1,6 / dav. ges. FS / 0,3 / KH 10,5 / dav. Zucker 2,2 / BS 5,0 / EW 6,7 / Salz 0,2	Eine Scheibe Kassler (Schwein) in Bratensauce dazu Kartoffelpüree und Sauerkraut kJ 994 / kcal 238 / Fett 16,8 / dav. ges. FS / 6,0 / KH 1,2 / dav. Zucker 1,2 / BS 0,0 / EW 20,4 / Salz 2,8 kJ 34 / kcal 8 / Fett 0,1 / dav. ges. FS / 0,1 / KH 1,6 / dav. Zucker 0,2 / BS 0,0 / EW 0,1 / Salz 0,5 kJ 58 / kcal 14 / Fett 0,4 / dav. ges. FS / 0,2 / KH 1,9 / dav. Zucker 0,3 / BS 0,3 / EW 0,4 / Salz 0,3 kJ 139 / kcal 33 / Fett 0,1 / dav. ges. FS / 0,1 / KH 5,4 / dav. Zucker 3,9 / BS 2,1 / EW 1,1 / Salz 0,9	Zwei Semmelknödel mit Champignon-Ragout dazu Gurkensalat kJ 0 / kcal 0 / Fett 0,0 / dav. ges. FS / 0,0 / KH 0,0 / dav. Zucker 0,0 / BS 0,0 / EW 0,0 / Salz 0,0 kJ 194 / kcal 46 / Fett 2,7 / dav. ges. FS / 1,6 / KH 1,8 / dav. Zucker 1,5 / BS 1,1 / EW 3,5 / Salz 0,2 kJ 117 / kcal 28 / Fett 2,8 / dav. ges. FS / 0,2 / KH 0,3 / dav. Zucker 0,3 / BS 0,0 / EW 0,0 / Salz 0,8	Fruchtquark Dessert Mandarine kJ 505 / kcal 120 / Fett 4,2 / dav. ges. FS / 2,9 / KH 14,2 / dav. Zucker 13,0 / BS 0,1 / EW 5,7 / Salz 0,1
Donnerstag, 15.01.2026	Brokkoliremesuppe kJ 123 / kcal 29 / Fett 2,0 / dav. ges. FS / 1,3 / KH 1,5 / dav. Zucker 0,5 / BS 0,6 / EW 1,0 / Salz 0,3	Lachs-Kartoffelsuppe dazu eine Scheibe BiO Vollkorn- Brot kJ 252 / kcal 60 / Fett 1,8 / dav. ges. FS / 0,5 / KH 6,3 / dav. Zucker 1,4 / BS 1,2 / EW 4,3 / Salz 0,6 kJ 974 / kcal 232 / Fett 4,9 / dav. ges. FS / 0,8 / KH 36,0 / dav. Zucker 1,1 / BS 8,8 / EW 6,4 / Salz 1,2	Ein Hähnchenbrustfilet natur in Paprikasauce dazu Farfalle und Ratatouillegemüse kJ 524 / kcal 124 / Fett 2,9 / dav. ges. FS / 0,6 / KH 1,5 / dav. Zucker 0,7 / BS 0,0 / EW 23,0 / Salz 1,7 kJ 51 / kcal 12 / Fett 0,2 / dav. ges. FS / 0,1 / KH 2,2 / dav. Zucker 1,0 / BS 0,5 / EW 0,3 / Salz 0,4 kJ 560 / kcal 134 / Fett 0,5 / dav. ges. FS / 0,1 / KH 27,1 / dav. Zucker 0,2 / BS 2,0 / EW 4,8 / Salz 0,2 kJ 90 / kcal 22 / Fett 0,3 / dav. ges. FS / 0,1 / KH 4,0 / dav. Zucker 2,6 / BS 5,9 / EW 1,2 / Salz 0,3	Schwäbische Krautschupfnudeln (Schwein) dazu Karottensalat kJ 552 / kcal 132 / Fett 3,3 / dav. ges. FS / 0,9 / KH 20,9 / dav. Zucker 5,5 / BS 2,9 / EW 3,2 / Salz 1,4 kJ 487 / kcal 116 / Fett 12,2 / dav. ges. FS / 4,4 / KH 0,8 / dav. Zucker 0,8 / BS 0,0 / EW 0,5 / Salz 1,0	Zwei Kartoffeltaschen mit Kräuter-Frischkäsefüllung dazu Blumenkohl in Hollandaise und Karottensalat kJ 759 / kcal 182 / Fett 10,0 / dav. ges. FS / 3,5 / KH 19,0 / dav. Zucker 0,6 / BS 1,9 / EW 3,0 / Salz 0,5 kJ 799 / kcal 191 / Fett 18,4 / dav. ges. FS / 6,1 / KH 2,6 / dav. Zucker 2,3 / BS 1,8 / EW 2,9 / Salz 0,3 kJ 487 / kcal 116 / Fett 12,2 / dav. ges. FS / 4,4 / KH 0,8 / dav. Zucker 0,8 / BS 0,0 / EW 0,5 / Salz 1,0	Nuss-Nougat Pudding kJ 478 / kcal 114 / Fett 3,7 / dav. ges. FS / 2,3 / KH 17,0 / dav. Zucker 13,0 / BS 0,2 / EW 2,8 / Salz 0,2

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

Menüplan für KW 4 von 19.01.2026 bis 25.01.2026

	Vorsuppe	Menü 1 - Schule	Menü 2 - Schule	Menü 3 - Schule	Menü 4 - Schule	Dessert Schule
Montag, 19.01.2026	Lauchcremesuppe	BIO Farfalle mit Lachs-Sahnesauce dazu BIO Blumenkohlgemüse  	Ein Hähnchenbrustfilet natur in Geflügelrahmsauce dazu BIO Fusilli und grüne Bohnen 	Kartoffelauflauf mit Rinderhack und Zucchini dazu Krautsalat 	Penne mit Tomatensauce dazu Reibekäse und Krautsalat 	BIO Milchpudding Schoko 
Dienstag, 20.01.2026	Grießsuppe	BIO Vollkorn Penne mit BIO Spinat-Sahnesauce dazu BIO Reibekäse  	Drei Cevapcici (Rind) in Bratensauce dazu BIO Würfelkartoffeln und Balkangemüse 	Schwäbische Linsen mit Eierspätzle dazu zwei Wiener Würstchen (Schwein) 	Drei Eierpfannkuchen mit Apfelfüllung dazu Vanillasauce 	Ein Berliner mit Mehrfruchtfüllung
Donnerstag, 22.01.2026	Steckrübensuppe	Bunter Nudelaufwurf mit BIO Gemüse  	BIO Spaghetti mit Bolognesesauce (Rind) dazu Reibekäse und Gurkensalat 	Drei Königsberger Klopse (Schwein) in Kapersauce mit BIO Salzkartoffeln und Erbsengemüse 	Vegetarische Krautschupfnudeln dazu Gurkensalat 	BIO Milchpudding Vanille 

Allergene und Zusatzstoffe entnehmen
Sie bitte beigefügtem Zusatzblatt.

Menüplan für KW 4 von 19.01.2026 bis 25.01.2026

	Vorsuppe	Menü 1 - Schule	Menü 2 - Schule	Menü 3 - Schule	Menü 4 - Schule	Dessert Schule
Montag, 19.01.2026	Lauchcremesuppe A,A1,A3,G,I,4	BIO Farfalle mit Lachs-Sahnesauce dazu BIO Blumenkohlgemüse A,A1,A3,D,G G,1,2	Ein Hähnchenbrustfilet natur in Geflügelrahmsauce dazu BIO Fusilli und grüne Bohnen A,A1,A3,G,I,1 A,A1 G,I	Kartoffelauflauf mit Rinderhack und Zucchini dazu Krautsalat A,A1,A3,G,I 3	Penne mit Tomatensauce dazu Reibekäse und Krautsalat A,A1 G,12 3	BIO Milchpudding Schoko G
Dienstag, 20.01.2026	Grießsuppe A,A1,I,4	BIO Vollkorn Penne mit BIO Spinat-Sahnesauce dazu BIO Reibekäse A,A1 G,I G,12	Drei Cevapcici (Rind) in Bratensauce dazu BIO Würfelkartoffeln und Balkangemüse C A,A1,A3,F,I G	Schwäbische Linsen mit Eierspätzle dazu zwei Wiener Würstchen (Schwein) A,A1,A3,I,1,4 A,A1,C 2,3,8,12	Drei Eierpfannkuchen mit Apfelfüllung dazu Vanillasauce A,A1,C,G G	Ein Berliner mit Mehrfrüchtfüllung A,A1,C,G
Donnerstag, 22.01.2026	Steckrübensuppe A,A1,A3,G,I	Bunter Nudelauflauf mit BIO Gemüse A,A1,G,I	BIO Spaghetti mit Bolognesesauce (Rind) dazu Reibekäse und Gurkensalat A,A1 A,A1,I,12 G,12 1,4	Drei Königsberger Klopse (Schwein) in Kapersauce mit BIO Salzkartoffeln und Erbsengemüse C A,A1,A3,G,I G,I	Vegetarische Krautschupfnudeln dazu Gurkensalat A,A1,C,I,3 1,4	BIO Milchpudding Vanille 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 4 von 19.01.2026 bis 25.01.2026

	Vorsuppe	Menü 1 - Schule	Menü 2 - Schule	Menü 3 - Schule	Menü 4 - Schule	Dessert Schule
Montag, 19.01.2026	Lauchcremesuppe kJ 97 / kcal 23 / Fett 1,6 / dav. ges. FS / 1,1 / KH 1,6 / dav. Zucker 0,8 / BS 0,4 / EW 0,4 / Salz 0,3	BIO Farfalle mit kJ 0 / kcal 0 / Fett 0,0 / dav. ges. FS / 0,0 / KH 0,0 / dav. Zucker 0,0 / BS 0,0 / EW 0,0 / Salz 2,1	Ein Hähnchenbrustfilet natur in Geflügelrahmsauce dazu kJ 447 / kcal 107 / Fett 8,0 / dav. ges. FS / 4,8 / KH 3,2 / dav. Zucker 2,1 / BS 0,3 / EW 5,5 / Salz 0,9	Kartoffelauflauf mit Rinderhack und Zucchini dazu kJ 519 / kcal 124 / Fett 2,9 / dav. ges. FS / 0,6 / KH 1,5 / dav. Zucker 0,7 / BS 0,0 / EW 23,0 / Salz 1,7	Penne mit kJ 587 / kcal 140 / Fett 0,4 / dav. ges. FS / 0,2 / KH 28,8 / dav. Zucker 1,4 / BS 1,2 / EW 4,8 / Salz 1,3	BIO Milchpudding Schoko kJ 363 / kcal 86 / Fett 1,7 / dav. ges. FS / 1,1 / KH 14,0 / dav. Zucker 10,0 / BS 0,0 / EW 3,4 / Salz 0,1
		Lachs-Sahnesauce dazu kJ 447 / kcal 107 / Fett 8,0 / dav. ges. FS / 4,8 / KH 3,2 / dav. Zucker 2,1 / BS 0,3 / EW 5,5 / Salz 0,9	BIO Fusilli und kJ 200 / kcal 48 / Fett 1,8 / dav. ges. FS / 0,4 / KH 3,5 / dav. Zucker 2,3 / BS 3,3 / EW 2,8 / Salz 0,7	Krautsalat kJ 216 / kcal 52 / Fett 1,8 / dav. ges. FS / 0,1 / KH 6,6 / dav. Zucker 6,3 / BS 2,3 / EW 1,1 / Salz 1,5	Tomatensauce dazu kJ 161 / kcal 38 / Fett 1,0 / dav. ges. FS / 0,1 / KH 5,5 / dav. Zucker 5,3 / BS 0,9 / EW 1,1 / Salz 1,1	
		BIO Blumenkohlgemüse kJ 1461 / kcal 352 / Fett 28,0 / dav. ges. FS / 20,0 / KH 2,0 / dav. Zucker 0,1 / BS 0,0 / EW 23,0 / Salz 2,0	grüne Bohnen kJ 142 / kcal 34 / Fett 0,1 / dav. ges. FS / 0,1 / KH 3,8 / dav. Zucker 1,0 / BS 4,4 / EW 2,0 / Salz 0,2		Reibekäse und kJ 216 / kcal 52 / Fett 1,8 / dav. ges. FS / 0,1 / KH 6,6 / dav. Zucker 6,3 / BS 2,3 / EW 1,1 / Salz 1,5	
Dienstag, 20.01.2026	Grießsuppe kJ 47 / kcal 11 / Fett 0,0 / dav. ges. FS / 0,0 / KH 2,3 / dav. Zucker 0,0 / BS 0,2 / EW 0,4 / Salz 0,1	BIO Vollkorn Penne mit kJ 574 / kcal 137 / Fett 0,8 / dav. ges. FS / 0,2 / KH 26,0 / dav. Zucker 1,7 / BS 2,8 / EW 5,2 / Salz 0,0	Drei Cevapcici (Rind) in kJ 1076 / kcal 259 / Fett 20,0 / dav. ges. FS / 7,9 / KH 1,4 / dav. Zucker 0,5 / BS 0,0 / EW 17,0 / Salz 1,8	Schwäbische Linsen mit kJ 276 / kcal 66 / Fett 0,3 / dav. ges. FS / 0,1 / KH 10,2 / dav. Zucker 1,0 / BS 2,8 / EW 4,1 / Salz 0,7	Drei Eierpfannkuchen mit Apfelfüllung dazu kJ 641 / kcal 152 / Fett 3,0 / dav. ges. FS / 0,9 / KH 24,8 / dav. Zucker 9,4 / BS 2,5 / EW 5,2 / Salz 0,3	Ein Berliner mit Mehrfruchtfüllung kJ 1661 / kcal 397 / Fett 18,0 / dav. ges. FS / 6,3 / KH 50,7 / dav. Zucker 16,6 / BS 2,3 / EW 6,9 / Salz 0,6
		BIO Spinat-Sahnesauce dazu kJ 254 / kcal 61 / Fett 3,8 / dav. ges. FS / 2,0 / KH 4,2 / dav. Zucker 2,3 / BS 0,9 / EW 2,1 / Salz 1,4	Bratensauce dazu kJ 37 / kcal 9 / Fett 0,1 / dav. ges. FS / 0,0 / KH 1,9 / dav. Zucker 0,2 / BS 0,0 / EW 0,2 / Salz 0,7	Eierspätzle dazu kJ 318 / kcal 76 / Fett 0,0 / dav. ges. FS / 0,0 / KH 16,0 / dav. Zucker 0,0 / BS 2,1 / EW 1,9 / Salz 0,1	Vanillasauce kJ 519 / kcal 124 / Fett 5,9 / dav. ges. FS / 4,0 / KH 15,0 / dav. Zucker 11,0 / BS 0,0 / EW 3,1 / Salz 0,2	
		BIO Reibekäse kJ 1419 / kcal 342 / Fett 27,0 / dav. ges. FS / 18,0 / KH 1,7 / dav. Zucker 0,0 / BS 0,0 / EW 23,0 / Salz 1,7	BIO Würfelkartoffeln und kJ 222 / kcal 53 / Fett 0,7 / dav. ges. FS / 0,3 / KH 8,0 / dav. Zucker 4,7 / BS 3,4 / EW 2,1 / Salz 0,4	zwei Wiener Würstchen (Schwein) kJ 1170 / kcal 263 / Fett 25,0 / dav. ges. FS / 10,0 / KH 0,4 / dav. Zucker 0,3 / BS 0,0 / EW 14,0 / Salz 2,5		
Donnerstag, 22.01.2026	Steckrübensuppe kJ 68 / kcal 16 / Fett 0,3 / dav. ges. FS / 0,1 / KH 2,3 / dav. Zucker 2,1 / BS 0,7 / EW 0,7 / Salz 0,1	Bunter Nudelauf mit BIO Gemüse kJ 643 / kcal 154 / Fett 4,1 / dav. ges. FS / 2,3 / KH 22,4 / dav. Zucker 2,8 / BS 1,7 / EW 6,0 / Salz 1,1	BIO Spaghetti mit kJ 501 / kcal 120 / Fett 0,5 / dav. ges. FS / 0,1 / KH 24,0 / dav. Zucker 1,0 / BS 1,0 / EW 4,3 / Salz 0,2	Drei Königsberger Klopse (Schwein) in Kapernsauce mit kJ 1008 / kcal 241 / Fett 9,0 / dav. ges. FS / 7,2 / KH 6,5 / dav. Zucker 0,5 / BS 0,0 / EW 11,0 / Salz 1,5	Vegetarische Krautschupfnudeln dazu kJ 435 / kcal 104 / Fett 1,3 / dav. ges. FS / 0,2 / KH 19,2 / dav. Zucker 5,7 / BS 2,9 / EW 2,2 / Salz 1,2	BIO Milchpudding Vanille kJ 352 / kcal 83 / Fett 1,4 / dav. ges. FS / 0,9 / KH 14,0 / dav. Zucker 10,0 / BS 0,0 / EW 3,1 / Salz 0,1
			Bolognesesauce (Rind) dazu kJ 425 / kcal 102 / Fett 5,0 / dav. ges. FS / 2,2 / KH 3,0 / dav. Zucker 2,7 / BS 0,7 / EW 10,0 / Salz 0,4	BIO Reibekäse und kJ 1265 / kcal 302 / Fett 21,0 / dav. ges. FS / 14,0 / KH 2,2 / dav. Zucker 0,6 / BS 0,0 / EW 26,0 / Salz 1,3	Gurkensalat kJ 334 / kcal 80 / Fett 0,0 / dav. ges. FS / 0,0 / KH 16,8 / dav. Zucker 0,0 / BS 2,2 / EW 2,0 / Salz 0,3	
			Gurkensalat kJ 117 / kcal 28 / Fett 2,8 / dav. ges. FS / 0,2 / KH 0,3 / dav. Zucker 0,3 / BS 0,0 / EW 0,0 / Salz 0,8	Erbisengemüse kJ 388 / kcal 93 / Fett 1,6 / dav. ges. FS / 0,3 / KH 10,5 / dav. Zucker 2,2 / BS 5,0 / EW 6,7 / Salz 0,2		

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

Menüplan für KW 5 von 26.01.2026 bis 01.02.2026

	Vorsuppe	Menü 1 - Schule	Menü 2 - Schule	Menü 3 - Schule	Menü 4 - Schule	Dessert Schule
Montag, 26.01.2026	Königinsuppe	Vier Fischstäbchen paniert mit Kräutersauce dazu Kartoffelpüree und Erbsengemüse mit BIO Erbsen  	Putengeschnetzeltes in Champignonrahmsauce dazu Bandnudeln und Karottensalat 	Gulaschsuppe dazu ein BIO Knusperbrötchen 	Eine mediterrane Spinatstange mit Schmand-Dip dazu Gemüsebolognese 	Milchpudding Vanille 
Dienstag, 27.01.2026	Champignonrahmsuppe	Ein Hähnchenbrustfilet natur in Rahmsauce dazu BIO Knöpfe und Gurkensalat  	Eine Geflügelbratwurst in Geflügel-Kräuter Sauce dazu BIO Salzkartoffeln und Kaisergemüse 	Ein Schweinesteak natur in feiner Sauce dazu Fusilli und Gurkensalat 	Käsemakkaroni dazu Blattsalat mit Joghurtdressing 	Buttermilch Dessert Vanilla-Birne
Donnerstag, 29.01.2026	Tomatencremesuppe	BIO Gemüsegulasch dazu BIO Vollkorn-Fusilli und Blattsalat mit Senfdressing  	Ein Hähnchenbrustfilet paniert mit Rahmsauce dazu Makkaroni und Karottensalat 	Eine Scheibe Kassler (Schwein) in feiner Sauce mit BIO Salzkartoffeln dazu Bayerisch Kraut 	Kaiserschmarrn mit Vanillasauce 	Pfirsich-Maracuja Joghurt

Allergene und Zusatzstoffe entnehmen
Sie bitte beigefügtem Zusatzblatt.

Menüplan für KW 5 von 26.01.2026 bis 01.02.2026

	Vorsuppe	Menü 1 - Schule	Menü 2 - Schule	Menü 3 - Schule	Menü 4 - Schule	Dessert Schule
Montag, 26.01.2026	Königinsuppe A,A1,A3,G,I	Vier Fischstäbchen paniert mit A,A1,D	Putengeschnetzeltes in Champignonrahmsauce dazu A,A1,A3,G,I,1	Gulaschsuppe dazu A,A1,A3,G,I	Eine mediterrane Spinatstange mit A,A1,3	Milchpudding Vanille G
		Kräutersauce dazu A,A1,A3,G	Bandnudeln und A,A1,C	ein BIO Knusperbrötchen A,A1,A3	Schmand-Dip dazu G	
		Kartoffelpüree und G,1	Karottensalat 2,3		Gemüsebolognese G,I,12	
		Erbsengemüse mit BIO Erbsen G,I,1,2				
Dienstag, 27.01.2026	Champignonrahmsuppe G,I	Ein Hähnchenbrustfilet natur in A,A1,A3,G,I,1	Eine Geflügelbratwurst in Geflügel-Kräuter Sauce dazu A,A1,A3,G,1	Ein Schweinesteak natur in A,A1	Käsemakkaroni dazu A,A1,A3,C,G,I	Buttermilch Dessert Vanilla-Birne G
		Rahmsauce dazu A,A1,A3,G,I,1	BIO Salzkartoffeln und Kaisergemüse G,I,1	feiner Sauce dazu A,A1,A3,I,1	Blattsalat mit A,A1,C,G,J,L,5	
		BIO Knöpfe und Gurkensalat 1,4		Fusilli und A,A1,C	Joghurt dressing	
				Gurkensalat 1,4		
Donnerstag, 29.01.2026	Tomatencremesuppe G,I,2,3	BIO Gemüsegulasch dazu G,I	Ein Hähnchenbrustfilet paniert mit A,A1,C,2	Eine Scheibe Kassler (Schwein) in 2,3,8	Kaiserschmarrn mit A,A1,C	Pfirsich-Maracuja Joghurt G
		BIO Vollkorn-Fusilli und A,A1	Rahmsauce dazu A,A1,A3,G,I,1	feiner Sauce mit A,A1,A3,I,1	Vanillasauce G	
		Blattsalat mit Senfdressing J,1,4	Makkaroni und A,A1,C	BIO Salzkartoffeln dazu A,A1,A3,I,1		
			Karottensalat G,I,1,4	Bayerisch Kraut I		

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 5 von 26.01.2026 bis 01.02.2026

	Vorsuppe	Menü 1 - Schule	Menü 2 - Schule	Menü 3 - Schule	Menü 4 - Schule	Dessert Schule
Montag, 26.01.2026	Königinsuppe kJ 28 / kcal 7 / Fett 0,2 / dav. ges. FS / 0,1 / KH 0,9 / dav. Zucker 0,6 / BS 0,2 / EW 0,3 / Salz 0,1	Vier Fischstäbchen paniert mit Kräutersauce dazu Kartoffelpüree und Erbsengemüse mit BIO Erbsen	Putengeschnetzeltes in Champignonrahmsau0,5 / BS 0,2 / EW 13,4 / Salz 0,5 dazu Bandnudeln und Karottensalat	Gulaschsuppe dazu ein BIO Krusperbrötchen	Eine mediterrane Spinatstange mit Schmand-Dip dazu Gemüsebolognese	Milchpudding Vanille
		kJ 795 / kcal 190 / Fett 8,9 / dav. ges. FS / 0,8 / KH 14,0 / dav. Zucker 0,8 / BS 0,8 / EW 13,0 / Salz 0,8 kJ 171 / kcal 41 / Fett 2,8 / dav. ges. FS / 1,9 / KH 2,5 / dav. Zucker 2,1 / BS 0,2 / EW 1,5 / Salz 0,8 kJ 58 / kcal 14 / Fett 0,4 / dav. ges. FS / 0,2 / KH 1,9 / dav. Zucker 0,3 / BS 0,3 / EW 0,4 / Salz 0,3 kJ 431 / kcal 103 / Fett 2,0 / dav. ges. FS / 0,5 / KH 12,2 / dav. Zucker 2,4 / BS 5,2 / EW 7,0 / Salz 0,9	kJ 447 / kcal 107 / Fett 5,3 / dav. ges. FS / 1,9 / KH 1,3 / dav. Zucker 0,5 / BS 0,2 / EW 13,4 / Salz 0,5 kJ 519 / kcal 124 / Fett 1,2 / dav. ges. FS / 0,4 / KH 22,7 / dav. Zucker 1,0 / BS 1,0 / EW 5,0 / Salz 0,2 kJ 345 / kcal 82 / Fett 1,3 / dav. ges. FS / 0,1 / KH 15,7 / dav. Zucker 9,6 / BS 2,1 / EW 0,6 / Salz 0,7	kJ 259 / kcal 62 / Fett 1,7 / dav. ges. FS / 0,7 / KH 3,8 / dav. Zucker 1,2 / BS 0,7 / EW 7,6 / Salz 0,8 kJ 1124 / kcal 268 / Fett 3,1 / dav. ges. FS / 0,4 / KH 51,0 / dav. Zucker 1,2 / BS 0,0 / EW 8,4 / Salz 1,6	kJ 1201 / kcal 287 / Fett 16,0 / dav. ges. FS / 7,2 / KH 28,0 / dav. Zucker 2,3 / BS 0,0 / EW 6,2 / Salz 1,0 kJ 1013 / kcal 242 / Fett 24,0 / dav. ges. FS / 16,6 / KH 3,2 / dav. Zucker 2,8 / BS 0,0 / EW 2,9 / Salz 0,1 kJ 151 / kcal 36 / Fett 0,8 / dav. ges. FS / 0,1 / KH 5,1 / dav. Zucker 4,7 / BS 1,4 / EW 1,2 / Salz 0,7	kJ 331 / kcal 78 / Fett 1,5 / dav. ges. FS / 1,0 / KH 13,0 / dav. Zucker 10,0 / BS 0,0 / EW 3,2 / Salz 0,2
Dienstag, 27.01.2026	ChampignonrahmsuppkJ 173 / kcal 41 / Fett 3,3 / dav. ges. FS / 2,1 / KH 1,3 / dav. Zucker 0,5 / BS 0,4 / EW 1,5 / Salz 0,5	Ein Hähnchenbrustfilet natur in Rahmsauce dazu BIO Knöpfe und Gurkensalat	Eine Geflügelbratwurst in Geflügel-Kräuter Sauce dazu BIO Salzkartoffeln und Kaisergemüse	Ein Schweinesteak natur in feiner Sauce dazu Fusilli und Gurkensalat	Käsemakkaroni dazu Blattsalat mit Joghurt dressing	Buttermilch Dessert Vanilla-Birne
		kJ 524 / kcal 124 / Fett 2,9 / dav. ges. FS / 0,6 / KH 1,5 / dav. Zucker 0,7 / BS 0,0 / EW 23,0 / Salz 1,7 kJ 173 / kcal 41 / Fett 3,3 / dav. ges. FS / 2,2 / KH 2,5 / dav. Zucker 1,0 / BS 0,1 / EW 0,5 / Salz 1,0 kJ 0 / kcal 0 / Fett 0,0 / dav. ges. FS / 0,0 / KH 0,0 / dav. Zucker 0,0 / BS 0,0 / EW 0,0 / Salz 0,0 kJ 117 / kcal 28 / Fett 2,8 / dav. ges. FS / 0,2 / KH 0,3 / dav. Zucker 0,3 / BS 0,0 / EW 0,0 / Salz 0,8	kJ 914 / kcal 220 / Fett 17,0 / dav. ges. FS / 5,8 / KH 0,5 / dav. Zucker 0,5 / BS 0,0 / EW 16,0 / Salz 1,8 kJ 51 / kcal 12 / Fett 0,2 / dav. ges. FS / 0,1 / KH 2,5 / dav. Zucker 0,5 / BS 0,1 / EW 0,2 / Salz 1,0 kJ 334 / kcal 80 / Fett 0,0 / dav. ges. FS / 0,0 / KH 16,8 / dav. Zucker 0,0 / BS 2,2 / EW 2,0 / Salz 0,3 kJ 187 / kcal 45 / Fett 1,1 / dav. ges. FS / 0,3 / KH 4,5 / dav. Zucker 3,8 / BS 2,8 / EW 2,8 / Salz 0,3	kJ 528 / kcal 125 / Fett 2,7 / dav. ges. FS / 1,0 / KH 0,9 / dav. Zucker 0,5 / BS 0,5 / EW 24,0 / Salz 1,3 kJ 34 / kcal 8 / Fett 0,1 / dav. ges. FS / 0,1 / KH 1,6 / dav. Zucker 0,2 / BS 0,0 / EW 0,1 / Salz 0,5 kJ 604 / kcal 144 / Fett 1,0 / dav. ges. FS / 0,3 / KH 28,0 / dav. Zucker 1,2 / BS 1,3 / EW 5,2 / Salz 0,2 kJ 117 / kcal 28 / Fett 2,8 / dav. ges. FS / 0,2 / KH 0,3 / dav. Zucker 0,3 / BS 0,0 / EW 0,0 / Salz 0,8	kJ 637 / kcal 152 / Fett 7,6 / dav. ges. FS / 4,9 / KH 13,1 / dav. Zucker 1,9 / BS 0,5 / EW 7,6 / Salz 0,6 kJ 0 / kcal 0 / Fett 0,0 / dav. ges. FS / 0,0 / KH 0,0 / dav. Zucker 0,0 / BS 0,0 / EW 0,0 / Salz 0,0 kJ 609 / kcal 146 / Fett 11,7 / dav. ges. FS / 1,8 / KH 7,7 / dav. Zucker 6,8 / BS 0,1 / EW 1,9 / Salz 1,6	kJ 505 / kcal 120 / Fett 3,9 / dav. ges. FS / 2,7 / KH 17,1 / dav. Zucker 16,5 / BS 0,8 / EW 3,5 / Salz 0,2
Donnerstag, 29.01.2026	Tomatencremesuppe kJ 181 / kcal 43 / Fett 2,6 / dav. ges. FS / 1,4 / KH 3,9 / dav. Zucker 3,8 / BS 0,5 / EW 0,8 / Salz 0,6	BIO Gemüseulasch dazu BIO Vollkorn-Fusilli und Blattsalat mit Senfdressing	Ein Hähnchenbrustfilet paniert mit Rahmsauce dazu Makkaroni und Karottensalat	Eine Scheibe Kassler (Schwein) in feiner Sauce mit BIO Salzkartoffeln dazu Bayerisch Kraut	Kaiserschmarrn mit Vanillasauce	Pflirsich-Maracuja Joghurt
		kJ 246 / kcal 59 / Fett 2,1 / dav. ges. FS / 1,1 / KH 6,7 / dav. Zucker 5,0 / BS 2,0 / EW 2,1 / Salz 1,1 kJ 574 / kcal 137 / Fett 0,8 / dav. ges. FS / 0,2 / KH 26,0 / dav. Zucker 1,7 / BS 2,8 / EW 5,2 / Salz 0,8 kJ 0 / kcal 0 / Fett 0,0 / dav. ges. FS / 0,0 / KH 0,0 / dav. Zucker 0,0 / BS 0,0 / EW 0,0 / Salz 0,0 kJ 650 / kcal 155 / Fett 15,7 / dav. ges. FS / 1,2 / KH 1,8 / dav. Zucker 0,5 / BS 0,4 / EW 0,5 / Salz 1,2	kJ 964 / kcal 230 / Fett 10,8 / dav. ges. FS / 1,0 / KH 20,0 / dav. Zucker 0,1 / BS 0,1 / EW 13,0 / Salz 1,3 kJ 187 / kcal 45 / Fett 3,3 / dav. ges. FS / 2,2 / KH 3,3 / dav. Zucker 1,0 / BS 0,1 / EW 0,5 / Salz 1,0 kJ 503 / kcal 120 / Fett 0,8 / dav. ges. FS / 0,3 / KH 23,3 / dav. Zucker 1,0 / BS 1,1 / EW 4,3 / Salz 0,1 kJ 487 / kcal 116 / Fett 12,2 / dav. ges. FS / 4,4 / KH 0,8 / dav. Zucker 0,8 / BS 0,0 / EW 0,5 / Salz 1,0	kJ 994 / kcal 238 / Fett 16,8 / dav. ges. FS / 6,0 / KH 1,2 / dav. Zucker 1,2 / BS 0,0 / EW 20,4 / Salz 2,8 kJ 34 / kcal 8 / Fett 0,1 / dav. ges. FS / 0,1 / KH 1,6 / dav. Zucker 0,2 / BS 0,0 / EW 0,1 / Salz 0,5 kJ 334 / kcal 80 / Fett 0,0 / dav. ges. FS / 0,0 / KH 16,8 / dav. Zucker 0,0 / BS 2,2 / EW 2,0 / Salz 0,3 kJ 25 / kcal 6 / Fett 0,0 / dav. ges. FS / 0,0 / KH 1,4 / dav. Zucker 0,2 / BS 0,0 / EW 0,0 / Salz 0,5	kJ 0 / kcal 0 / Fett 0,0 / dav. ges. FS / 0,0 / KH 0,0 / dav. Zucker 0,0 / BS 0,0 / EW 0,0 / Salz 0,0 kJ 519 / kcal 124 / Fett 5,9 / dav. ges. FS / 4,0 / KH 15,0 / dav. Zucker 11,0 / BS 0,0 / EW 3,1 / Salz 0,2	kJ 416 / kcal 99 / Fett 3,1 / dav. ges. FS / 2,0 / KH 13,2 / dav. Zucker 12,1 / BS 0,0 / EW 3,9 / Salz 0,1