

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

Menüplan für KW 38 von 14.09.2026 bis 20.09.2026

	Vorsuppe	Menü 1 - Schule	Menü 2 - Schule	Menü 3 - Schule	Menü 4 - Schule	Dessert Schule
Montag, 14.09.2026	Zwiebelsuppe	Ein Seelachsfilet natur in BIO Kräutersauce dazu BIO Salzkartoffeln und Zucchini-gemüse  	Hähnchengeschnetzeltes in Rahmsauce dazu BIO Knöpfe und Blumenkohl-gemüse 	Zwei Wiener Würstchen (Schwein) mit vier Kartoffel Rösti-Taler dazu Ketchup und Karottensalat 	Vegetarische Moussaka mit Tomate und Feta dazu Karottensalat 	Quark Dessert Vanilla
Dienstag, 15.09.2026	Bärlauchcremesuppe	BIO Allgäuer Käsespätzle Gurkensalat  	Ein Rinderhacksteak in Bratensauce dazu Kartoffelpüree Rosenkohl-gemüse 	Tortellini mit Ricotta und Spinat dazu Schinken-Sahnesauce (Schwein) und Gurkensalat 	Eine Vegetarische Frühlingsrolle mit BIO Basmati-Reis dazu Süß-Sauer-Dip und Asiagemüse 	Milchpudding Vanille
Donnerstag, 17.09.2026	Karottencremesuppe	Putengeschnetzeltes in Champignonrahmsauce dazu BIO Basmati-Reis und Blattsalat mit Frenchdressing  	Eine Geflügelbratwurst in Geflügel-Thymiansauce dazu BIO Salzkartoffeln und Sommergemüse 	Linsen mit Spätzle dazu zwei Wiener Würstchen (Schwein) 	Drei Eierpfannkuchen mit Kirschfüllung dazu Dessertsauce mit Vanillegeschmack 	Milchpudding Butterkeks 

Allergene und Zusatzstoffe entnehmen
Sie bitte beigefügtem Zusatzblatt.

Menüplan für KW 38 von 14.09.2026 bis 20.09.2026

	Vorsuppe	Menü 1 - Schule	Menü 2 - Schule	Menü 3 - Schule	Menü 4 - Schule	Dessert Schule
Montag, 14.09.2026	Zwiebelsuppe I	Ein Seelachsfilet natur in	Hähnchengeschnetzeltes A,A1,A3,G,I,1	Zwei Wiener Würstchen 2,3,8,12	Vegetarische Moussaka A,A1,A3,G,I,1	Quark Dessert Vanilla G
		BIO Kräutersauce dazu G,I	in Rahmsauce dazu	(Schwein) mit	mit Tomate und Feta dazu	
		BIO Salzkartoffeln und	BIO Knöpfe und A,A1,C	vier Kartoffel Rösti-Taler 8	Karottensalat 2,3	
		ZucchiniGemüse G,I	BlumenkohlGemüse G,I,1,2	Ketchup und		
Dienstag, 15.09.2026				Karottensalat 2,3		
	Bärlauchcremesuppe A,A1,A3,G,I	BIO Allgäuer Käsespätzle A,A1,C,G,I	Ein Rinderhacksteak in A,A1	Tortellini mit Ricotta und A,A1,C,G	Eine Vegetarische A,A1,I	Milchpudding Vanille G
		Gurkensalat 1,4	Bratensauce dazu A,A1,A3,F,I	Spinat dazu	Frühlingsrolle mit	
			Kartoffelpüree G,1	Schinken-Sahnesauce A,A1,A3,G,I,2,3,8	BIO Basmati-Reis dazu	
Donnerstag, 17.09.2026			RosenkohlGemüse G,I,1,2	Gurkensalat 1,4	Süß-Sauer-Dip und 1,4	
	Karottencremesuppe A,A1,G,I,4	Putengeschnetzeltes in A,A1,A3,G,I,1	Eine Geflügelbratwurst in I,J,3,8	Linsen mit A,A1,A3,I,1,4	Drei Eierpfannkuchen mit A1,C,G	Milchpudding Butterkeks A,A1,G
		Champignonrahmsauce dazu	Geflügel-Thymiansauce A,A1,A3,G,I,1	Spätzle dazu A,A1,C	Kirschfüllung dazu	
		BIO Basmati-Reis und	BIO Salzkartoffeln und	zwei Wiener Würstchen 2,3,8,12	Dessertsauce mit G	
		Blattsalat mit	SommerGemüse G	(Schwein)	Vanillegeschmack	
		Frenchdressing A,A1,C,I,J,1,4				

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 38 von 14.09.2026 bis 20.09.2026

	Vorsuppe	Menü 1 - Schule	Menü 2 - Schule	Menü 3 - Schule	Menü 4 - Schule	Dessert Schule
Montag, 14.09.2026	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 kJO / kcal O / Fett O,0 / dav. ges. FS / O,0 / KH O,0 / dav. Zucker O,0 / BS O,0 / EW O,0 / Salz O,0 BIO Kräutersauce dazu kJO 322 / kcal 77 / Fett 5,1 / dav. ges. FS / 3,0 / KH 5,2 / dav. Zucker 3,3 / BS O,2 / EW 2,3 / Salz 1,2 BIO Salzkartoffeln und kJO 334 / kcal 80 / Fett O,0 / dav. ges. FS / O,0 / KH 16,8 / dav. Zucker O,0 / BS 2,2 / EW 2,0 / Salz O,3 ZucchiniGemüse kJO 105 / kcal 25 / Fett O,6 / dav. ges. FS / O,2 / KH 2,5 / dav. Zucker 1,8 / BS 1,2 / EW 1,8 / Salz O,5	Hähnchengeschnetzeltes kJ 306 / kcal 73 / Fett 2,7 / dav. ges. FS / 1,5 / KH 2,5 / dav. Zucker O,8 / BS O,0 / EW 9,5 / Salz 1,2 in Rahmsauce dazu kJO / kcal O / Fett O,0 / dav. ges. FS / O,0 / KH O,0 / dav. Zucker O,0 / BS O,0 / EW O,0 / Salz O,0 BIO Knöpfe und kJO 187 / kcal 45 / Fett 1,3 / dav. ges. FS / O,3 / KH 3,3 / dav. Zucker 2,5 / BS 2,5 / EW 3,6 / Salz O,2 BlumenkohlGemüse	Zwei Wiener Würstchen (Schwein) mit kJ 1170 / kcal 283 / Fett 25,0 / dav. ges. FS / 10,0 / KH O,4 / dav. Zucker O,3 / BS O,0 / EW 14,0 / Salz 2,5 vier Kartoffel Rösti-Taler dazu kJ 690 / kcal 165 / Fett 7,0 / dav. ges. FS / O,8 / KH 22,5 / dav. Zucker 1,0 / BS 2,5 / EW 2,0 / Salz O,9 Ketchup und kJ 331 / kcal 78 / Fett O,1 / dav. ges. FS / O,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 / O,1 / KH 15,7 / dav. Zucker 9,6 / BS 2,1 / EW O,6 / Salz O,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 O,4 Karottensalat kJ 345 / kcal 82 / Fett 1,3 / dav. ges. FS / O,8 / KH 22,5 / dav. Zucker 9,6 / BS 2,1 / EW O,6 / Salz O,7	Quark Dessert Vanilla kJ 497 / kcal 118 / Fett 4,2 / dav. ges. FS / 2,9 / KH 13,8 / dav. Zucker 12,5 / BS O,0 / EW 5,7 / Salz O,1
Dienstag, 15.09.2026	Bärlauchcremesuppe kJ 161 / kcal 38 / Fett 3,2 / dav. ges. FS / 2,2 / KH 1,7 / dav. Zucker O,5 / BS O,3 / EW O,6 / Salz O,2	BIO Allgäuer Käsespätzle kJ 305 / kcal 73 / Fett 5,3 / dav. ges. FS / 3,5 / KH 1,6 / dav. Zucker O,7 / BS O,0 / EW 4,6 / Salz O,4 Gurkensalat kJ 117 / kcal 28 / Fett 2,8 / dav. ges. FS / O,2 / KH O,3 / dav. Zucker O,3 / BS O,0 / EW O,0 / Salz O,8	Ein Rinderhacksteak in kJ 898 / kcal 216 / Fett 14,0 / dav. ges. FS / 5,6 / KH 6,9 / dav. Zucker 2,3 / BS O,8 / EW 15,0 / Salz 1,7 Bratensauce dazu kJ 37 / kcal 9 / Fett O,1 / dav. ges. FS / O,0 / KH 1,9 / dav. Zucker O,2 / BS O,0 / EW O,2 / Salz O,7 Kartoffelpüree kJ 58 / kcal 14 / Fett O,4 / dav. ges. FS / O,2 / KH 1,9 / dav. Zucker O,3 / BS O,3 / EW O,4 / Salz O,3 RosenkohlGemüse kJ 194 / kcal 46 / Fett O,7 / dav. ges. FS / O,2 / KH 4,8 / dav. Zucker 2,7 / BS 4,4 / EW 3,2 / Salz O,3	Tortellini mit Ricotta und Spinat dazu kJ 725 / kcal 172 / Fett 2,1 / dav. ges. FS / O,7 / KH 30,0 / dav. Zucker 1,7 / BS 1,9 / EW 7,2 / Salz O,8 Schinken-Sahnesauce (Schwein) und kJ 433 / kcal 103 / Fett 7,1 / dav. ges. FS / 4,6 / KH 4,0 / dav. Zucker 2,6 / BS O,1 / EW 5,9 / Salz O,8 Gurkensalat kJ 117 / kcal 28 / Fett 2,8 / dav. ges. FS / O,2 / KH O,3 / dav. Zucker O,3 / BS O,0 / EW O,0 / Salz O,8	Eine Vegetarische Frühlingsrolle mit kJ 651 / kcal 155 / Fett 5,2 / dav. ges. FS / 1,0 / KH 22,8 / dav. Zucker 5,2 / BS 4,1 / EW 3,1 / Salz 1,3 BIO Basmati-Reis dazu kJ 499 / kcal 119 / Fett O,4 / dav. ges. FS / O,1 / KH 26,0 / dav. Zucker O,2 / BS O,3 / EW 2,9 / Salz O,3 Süß-Sauer-Dip und kJ 370 / kcal 88 / Fett O,1 / dav. ges. FS / O,1 / KH 19,3 / dav. Zucker 14,6 / BS O,9 / EW O,9 / Salz 3,2 Asiagemüse kJ 248 / kcal 59 / Fett 1,1 / dav. ges. FS / O,2 / KH 9,2 / dav. Zucker 2,8 / BS 1,7 / EW 2,2 / Salz 1,2	Milchpudding Vanille kJ 331 / kcal 78 / Fett 1,5 / dav. ges. FS / 1,0 / KH 13,0 / dav. Zucker 10,0 / BS O,0 / EW 3,2 / Salz O,2
Donnerstag, 17.09.2026	Karottencremesuppe kJ 105 / kcal 25 / Fett 1,4 / dav. ges. FS / O,9 / KH 2,4 / dav. Zucker 2,0 / BS O,7 / EW O,4 / Salz O,3	Putengeschnetzeltes in kJ 96 / kcal 23 / Fett 1,5 / dav. ges. FS / O,9 / KH 1,8 / dav. Zucker O,5 / BS O,2 / EW O,6 / Salz O,5 Champignonrahmsauce kJ 499 / kcal 119 / Fett O,4 / dav. ges. FS / O,1 / KH 26,0 / dav. Zucker O,2 / BS O,3 / EW 2,9 / Salz O,3 BIO Basmati-Reis und kJO 334 / kcal 80 / Fett O,0 / dav. ges. FS / O,0 / KH 16,8 / dav. Zucker O,0 / BS 2,2 / EW 2,0 / Salz O,3 Blattsalat mit kJ O / kcal O / Fett O,0 / dav. ges. FS / O,0 / KH O,0 / dav. Zucker O,0 / BS O,0 / EW O,0 / Salz O,0 Frenchdressing kJ 755 / kcal 180 / Fett 18,3 / dav. ges. FS / 1,4 / KH 2,6 / dav. Zucker O,8 / BS O,1 / EW O,5 / Salz 1,5	Eine Geflügelbratwurst in kJ 914 / kcal 220 / Fett 17,0 / dav. ges. FS / 5,8 / KH O,5 / dav. Zucker O,5 / BS O,0 / EW 16,0 / Salz 1,8 Geflügel-Thymiansauce kJ 53 / kcal 13 / Fett O,2 / dav. ges. FS / O,1 / KH 2,6 / dav. Zucker O,5 / BS O,1 / EW O,2 / Salz 1,0 BIO Salzkartoffeln und kJ 334 / kcal 80 / Fett O,0 / dav. ges. FS / O,0 / KH 16,8 / dav. Zucker O,0 / BS 2,2 / EW 2,0 / Salz O,3 Sommergemüse kJ 239 / kcal 57 / Fett 1,0 / dav. ges. FS / O,4 / KH 7,1 / dav. Zucker 3,7 / BS 3,6 / EW 3,0 / Salz O,8	Linsen mit kJ 276 / kcal 66 / Fett O,3 / dav. ges. FS / O,1 / KH 10,2 / dav. Zucker 1,0 / BS 2,8 / EW 4,1 / Salz O,7 Spätzle dazu kJ O / kcal O / Fett O,0 / dav. ges. FS / O,0 / KH O,0 / dav. Zucker O,0 / BS O,0 / EW O,0 / Salz O,0 zwei Wiener Würstchen (Schwein) kJ 1170 / kcal 283 / Fett 25,0 / dav. ges. FS / 10,0 / KH O,4 / dav. Zucker O,3 / BS O,0 / EW 14,0 / Salz 2,5	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 O,0 / EW 5,5 / Salz O,4 Dessertsauce mit Vanillegeschmack kJ 519 / kcal 124 / Fett 5,9 / dav. ges. FS / 4,0 / KH 15,0 / dav. Zucker 11,0 / BS O,0 / EW 3,1 / Salz O,2	Milchpudding Butterkeks kJ 333 / kcal 79 / Fett 1,5 / dav. ges. FS / 1,0 / KH 13,0 / dav. Zucker 10,0 / BS O,0 / EW 3,1 / Salz O,2

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

Menüplan für KW 39 von 21.09.2026 bis 27.09.2026

	Vorsuppe	Menü 1 - Schule	Menü 2 - Schule	Menü 3 - Schule	Menü 4 - Schule	Dessert Schule
Montag, 21.09.2026	Eiermuschelsuppe	Ein Eieromelette natur mit BIO Rahmspinat dazu BIO Salzkartoffeln  	Makkaroni-Hackfleisch Auflauf (Rind) dazu Karottensalat 	Schweinegeschnetzeltes in Rahmsauce dazu BIO Basmati-Reis und Romanbohngengemüse 	Knöpfle-Auflauf mit Gemüse 	Früchtequark Kirsche
Dienstag, 22.09.2026	Kohlrabisüppchen	BIO Rote-Linsenbolognese mit Rigatoni dazu Gurkensalat  	Hühnerfrikassee mit BIO-Basmati Reis dazu Erbsengemüse 	Eine Scheibe Kassler (Schwein) in Bratensauce dazu Kartoffelsalat 	Zwei Apfelstrudel dazu Dessertsauce mit Vanillegeschmack 	Fruchtquark Dessert Mandarine
Donnerstag, 24.09.2026	Brokkolicremesuppe	Lachs-Kartoffelsuppe dazu eine Scheibe BIO Vollkorn- Brot  	Ein Hähnchenbrustfilet natur in Currysauce dazu Langkornreis und Karottensalat 	Wurstsalat mit Bratkartoffeln 	Zwei gekochte Eier in Senfsauce dazu BIO Salzkartoffeln und Kaisergemüse 	Nuss-Nougat Pudding 

Allergene und Zusatzstoffe entnehmen
Sie bitte beigefügtem Zusatzblatt.

Menüplan für KW 39 von 21.09.2026 bis 27.09.2026

	Vorsuppe	Menü 1 - Schule	Menü 2 - Schule	Menü 3 - Schule	Menü 4 - Schule	Dessert Schule
Montag, 21.09.2026	Eiermuschelsuppe A,A1,C,I,4	Ein Eieromelette natur mit C,G BIO Rahmspinat dazu G,I BIO Salzkartoffeln	Makkaroni-Hackfleisch Auflauf (Rind) dazu Karottensalat A,A1,A3,C,G,I,12 2,3	Schweinegeschnetzeltes in Rahmsauce dazu BIO Basmati-Reis und Romanobohnengemüse A,A1,A3,G,I,1 G,I,1	Knöpfle-Auflauf mit Gemüse A,A1,A3,C,G,I,1,12	Früchtequark Kirsche G
Dienstag, 22.09.2026	Kohlrabisüppchen A,A1,A3,G,I	BIO Rote-Linsenbolognese mit I Rigatoni dazu A,A1 Gurkensalat 1,4	Hühnerfrikassee mit A,A1,A3,G,I BIO-Basmati Reis dazu Erbsengemüse G,I	Eine Scheibe Kassler (Schwein) in 2,3,8 Bratensauce dazu A,A1,A3,I,1 Kartoffelsalat J,1,2	Zwei Apfelstrudel dazu A,A1 Dessertsauce mit G Vanillegeschmack	Fruchtquark Dessert Mandarine G
Donnerstag, 24.09.2026	Brokkolicremesuppe A,A1,A3,G,I	Lachs-Kartoffelsuppe dazu D,G,I eine Scheibe BIO A,A1,A2,A4 Vollkorn- Brot	Ein Hähnchenbrustfilet natur in Currysauce dazu A,A1,A3,G Langkornreis und Karottensalat G,I,1,4	Wurstsalat mit J,1,2,3,4,8,9,12 Bratkartoffeln	Zwei gekochte Eier in C Senfsauce dazu A,A1,A3,G,J BIO Salzkartoffeln und Kaisergemüse G,I,1	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 39 von 21.09.2026 bis 27.09.2026

	Vorsuppe	Menü 1 - Schule	Menü 2 - Schule	Menü 3 - Schule	Menü 4 - Schule	Dessert Schule
Montag, 21.09.2026	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	Ein Eieromelette natur mit BiO Rahmspinat dazu BiO Salzkartoffeln	Makkaroni-Hackfleisch Auflauf (Rind) dazu Karottensalat	Schweinegeschnetzeltes in Rahmsauce dazu BiO Basmati-Reis und Romanbohnen gemüse	Knöpfle-Auflauf mit Gemüse	Früchtequark Kirsche kJ 524 / kcal 125 / Fett 4,2 / dav. ges. FS / 2,9 / KH 15,4 / dav. Zucker 13,9 / BS 0,0 / EW 5,7 / Salz 0,1
Dienstag, 22.09.2026	Kohlrabisüppchen 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	Hühnerfrikassee mit BiO-Basmati Reis dazu Erbsengemüse	Eine Scheibe Kassler (Schwein) in Bratensauce dazu Kartoffelsalat	Zwei Apfelstrudel dazu Dessertsauce mit Vanillegeschmack	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, 24.09.2026	Brokkoliremesuppe kJ 133 / kcal 32 / Fett 2,1 / dav. ges. FS / 1,3 / KH 1,7 / dav. Zucker 0,6 / BS 0,7 / EW 1,2 / Salz 0,4	Lachs-Kartoffelsuppe dazu eine Scheibe BiO Vollkorn- Brot	Ein Hähnchenbrustfilet natur in Currysauce dazu Langkornteil und Karottensalat	Wurstsalat mit Bratkartoffeln	Zwei gekochte Eier in Senfsauce dazu BiO Salzkartoffeln und Kaisergemüse	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