

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

Menüplan für KW 41 von 05.10.2026 bis 11.10.2026

	Vorsuppe	Menü 1 - Schule	Menü 2 - Schule	Menü 3 - Schule	Menü 4 - Schule	Dessert Schule
Montag, 05.10.2026	Königinsuppe	Nudelauflauf mit BIO Gemüse (Bio Brokkoli, Bio Blumenkohl, Bio Sellerie)  	Putengeschnetzeltes in Champignonrahmsauce dazu Bandnudeln und Karottensalat 	Eine Scheibe Fleischkäse (Schwein) in Bratensauce dazu Kartoffelsalat 	Eine mediterrane Spinatstange mit Schmand-Dip dazu Gemüsebolognese 	Milchpudding Vanille 
Dienstag, 06.10.2026	Champignonrahmsuppe	Ein Hähnchenbrustfilet natur in Rahmsauce dazu BIO Knöpfe und Gurkensalat  	Kohlrabieintopf mit Rinderhackfleisch 	Ein Schweinesteak natur in feiner Sauce dazu Fusilli und Gurkensalat 	Vegetarische Moussaka mit Tomate und Feta dazu Blattsalat mit Joghurdressing 	Buttermilch Dessert Vanilla-Birne
Donnerstag, 08.10.2026	Steckrübensuppe	BIO Farfalle mit Lachs-Sahnesauce dazu Blattsalat mit Senfdressing  	Ein Hähnchenbrustfilet paniert mit Paprikasauce dazu Makkaroni und Karottensalat 	Eine Scheibe badisches Schäuferle (Schwein) in feiner Sauce dazu BIO Salzkartoffeln und Bayerisch Kraut 	Kaiserschmarrn mit Apfelmus 	Pfirsich-Maracuja Joghurt

Allergene und Zusatzstoffe entnehmen
Sie bitte beigefügtem Zusatzblatt.

Menüplan für KW 41 von 05.10.2026 bis 11.10.2026

	Vorsuppe	Menü 1 - Schule	Menü 2 - Schule	Menü 3 - Schule	Menü 4 - Schule	Dessert Schule
Montag, 05.10.2026	KöniginsuppeA,A1,A3,G,I	Nudelaufauf mit BIO Gemüse (Bio Brokkoli, Bio Blumenkohl, Bio Sellerie)A,A1,G,I	Putengeschnetzeltes in Champignonrahmsauce dazuA,A1,A3,G,I,1	Eine Scheibe Fleischkäse (Schwein) in2,3,8	Eine mediterrane Spinatstange mitA,A1,G,3	Milchpudding VanilleG
			Bandnudeln undA,A1,C	Bratensauce dazuA,A1,A3,I,1	Schmand-Dip dazuG	
			Karottensalat2,3	KartoffelsalatJ,I,2	GemüsebologneseG,I,12	
Dienstag, 06.10.2026	ChampignonrahmsuppeG,I	Ein Hähnchenbrustfilet natur inA,A1,A3,G,I,1	Kohlrabieintopf mit RinderhackfleischA,A1,G,I,12	Ein Schweinesteak natur inA,A1	Vegetarische Moussaka mit Tomate und Feta dazuA,A1,A3,G,I,1	Buttermilch Dessert Vanilla-BirneG
				feiner Sauce dazuA,A1,A3,I,1	Blattsalat mit	
				Fusilli undA,A1,C	Joghurt dressingA,A1,C,G,J,L,5	
Donnerstag, 08.10.2026	SteckrübensuppeA,A1,A3,G,I	BIO Farfalle mit	Ein Hähnchenbrustfilet paniert mitA,A1,C,2	Eine Scheibe badisches Schäufele (Schwein) in2	Kaiserschmarrn mit	Pfirsich-Maracuja JoghurtG
		Lachs-Sahnesauce dazuA,A1,A3,D,G	Paprikasauce dazuA,A1,G,I	feiner Sauce dazuA,A1,A3,I,1	Apfelmus3	
		Blattsalat mit	Makkaroni undA,A1,C	BIO Salzkartoffeln und		
		SenfdressingJ,I,4	KarottensalatG,I,I,4	Bayerisch KrautI		

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 41 von 05.10.2026 bis 11.10.2026

	Vorsuppe	Menü 1 - Schule	Menü 2 - Schule	Menü 3 - Schule	Menü 4 - Schule	Dessert Schule
Montag, 05.10.2026	Königinsuppe kJ 123 / kcal 29 / Fett 1,0 / dav. ges. FS / 0,5 / KH 4,6 / dav. Zucker 1,1 / BS 0,2 / EW 0,5 / Salz 1,2	Nudelauflauf mit Bio Gemüse (Bio Brokkoli, Bio Blumenkohl, Bio Sellerie) 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	Putengeschnetzeltes in Champignonrahmsauce dazu Bandnudeln und Karottensalat kJ 458 / kcal 110 / Fett 5,3 / dav. ges. FS / 1,9 / KH 1,9 / dav. Zucker 0,6 / BS 0,2 / EW 13,4 / Salz 0,6 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 348 / kcal 83 / Fett 1,3 / dav. ges. FS / 0,1 / KH 15,7 / dav. Zucker 9,6 / BS 2,8 / EW 0,6 / Salz 0,7	Eine Scheibe Fleischkäse (Schwein) in Bratensauce dazu Kartoffelsalat kJ 1235 / kcal 299 / Fett 27,4 / dav. ges. FS / 10,3 / KH 0,5 / dav. Zucker 0,5 / BS 0,0 / EW 12,5 / Salz 1,8 kJ 84 / kcal 20 / Fett 0,6 / dav. ges. FS / 0,3 / KH 3,4 / dav. Zucker 0,7 / BS 0,1 / EW 0,3 / Salz 1,4 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	Eine mediterrane Spinatstange mit Schmand-Dip dazu Gemüsebolognese kJ 1112 / kcal 266 / Fett 13,0 / dav. ges. FS / 5,1 / KH 30,0 / dav. Zucker 2,4 / BS 2,2 / EW 6,6 / Salz 1,1 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 159 / kcal 38 / Fett 0,9 / dav. ges. FS / 0,1 / KH 5,5 / dav. Zucker 4,8 / BS 1,4 / EW 1,2 / Salz 0,9	Milchpudding Vanille 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, 06.10.2026	Champignonrahmsuppe kJ 185 / kcal 44 / Fett 3,3 / dav. ges. FS / 2,1 / KH 1,9 / dav. Zucker 0,8 / BS 0,4 / EW 1,5 / Salz 1,0	Ein Hähnchenbrustfilet natur in Rahmsauce dazu Bio Knöpfe und Gurkensalat 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 177 / kcal 42 / Fett 3,3 / dav. ges. FS / 2,2 / KH 2,7 / dav. Zucker 1,1 / BS 0,1 / EW 0,5 / Salz 1,2 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	Kohlrabieintopf mit Rinderhackfleisch kJ 348 / kcal 83 / Fett 4,9 / dav. ges. FS / 2,9 / KH 6,1 / dav. Zucker 2,1 / BS 1,1 / EW 3,0 / Salz 0,9	Ein Schweinesteak natur in feiner Sauce dazu Fusilli und Gurkensalat 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 84 / kcal 20 / Fett 0,6 / dav. ges. FS / 0,3 / KH 3,4 / dav. Zucker 0,7 / BS 0,1 / EW 0,3 / Salz 1,4 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	Vegetarische Moussaka mit Tomate und Feta dazu Blattsalat mit Joghurt dressing kJ 345 / kcal 82 / Fett 3,2 / dav. ges. FS / 2,1 / KH 8,3 / dav. Zucker 1,6 / BS 1,4 / EW 4,3 / 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	Buttermilch Dessert Vanilla-Birne 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, 08.10.2026	Steckrübensuppe kJ 124 / kcal 30 / Fett 0,8 / dav. ges. FS / 0,4 / KH 4,2 / dav. Zucker 2,7 / BS 0,9 / EW 0,9 / Salz 1,0	Bio Farfalle mit Lachs-Sahnesauce dazu Blattsalat mit Senfdressing 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 kJ 452 / kcal 108 / Fett 8,0 / dav. ges. FS / 4,8 / KH 3,4 / dav. Zucker 2,2 / BS 0,3 / EW 5,5 / Salz 1,1 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	Ein Hähnchenbrustfilet paniert mit Paprikasauce dazu Makkaroni und Karottensalat 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 58 / kcal 14 / Fett 0,2 / dav. ges. FS / 0,1 / KH 2,5 / dav. Zucker 1,0 / BS 0,5 / EW 0,4 / Salz 0,8 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	Eine Scheibe badisches Schäufele (Schwein) in feiner Sauce dazu Bio Salzkartoffeln und Bayerisch Kraut kJ 962 / kcal 230 / Fett 18,0 / dav. ges. FS / 7,2 / KH 1,0 / dav. Zucker 1,0 / BS 0,0 / EW 18,0 / Salz 2,0 kJ 84 / kcal 20 / Fett 0,6 / dav. ges. FS / 0,3 / KH 3,4 / dav. Zucker 0,7 / BS 0,1 / EW 0,3 / Salz 1,4 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 157 / kcal 38 / Fett 0,2 / dav. ges. FS / 0,0 / KH 6,5 / dav. Zucker 4,8 / BS 2,0 / EW 1,3 / Salz 1,4	Kaiserschmarrn mit Apfelmus 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 293 / kcal 69 / Fett 0,1 / dav. ges. FS / 0,1 / KH 15,8 / dav. Zucker 14,3 / BS 1,2 / EW 0,2 / Salz 0,0	Pfirsich-Maracuja Joghurt 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

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

Menüplan für KW 42 von 12.10.2026 bis 18.10.2026

	Vorsuppe	Menü 1 - Schule	Menü 2 - Schule	Menü 3 - Schule	Menü 4 - Schule	Dessert Schule
Montag, 12.10.2026	Karottencremesuppe	Ein Seelachsfilet natur in Kräutersauce dazu BIO Salzkartoffeln und Erbsengemüse (BIO Erbsen)  	Makkaroni-Hackfleisch Auflauf (Rind) dazu Gurkensalat 	Tortellini gefüllt mit Ricotta und Spinat dazu Schinken-Sahnesauce (Schwein) und Brokkoligemüse 	Bunter Kartoffel-Auflauf mit Gemüse (BIO Kartoffeln) 	Erdbeerjoghurt
Dienstag, 13.10.2026	Bärlauchcremesuppe	BIO Vollkorn-Fusilli mit BIO Brokkoli-Sahnesauce dazu Reibekäse  	Putengyros dazu Paprikareis mit Tzatziki und Krautsalat 	Zwei gerollte Maultaschen (Schwein) in Zwiebelsauce dazu Kartoffelsalat 	Drei Eierpfannkuchen mit Kirschfüllung dazu Dessertsauce mit Vanillegeschmack 	BIO Milchpudding Schoko 
Donnerstag, 15.10.2026	Kürbisrahmsuppe	Putengeschnetzeltes in Champignonrahmsauce dazu BIO Fusilli und Bohngemüse  	Ein Hähnchenbrustfilet natur in Basilikum-Pestosauce dazu Risoni (Nudelreis) und Zucchini-gemüse 	Eine Kohlroulade (Schwein) in feiner Sauce dazu Petersilienkartoffeln und Rote-Bete-Salat 	Bunte Gnocchi-Gemüsepfanne dazu Blattsalat mit Frenchdressing 	Ein Donut gezuckert

Allergene und Zusatzstoffe entnehmen
Sie bitte beigefügtem Zusatzblatt.

Menüplan für KW 42 von 12.10.2026 bis 18.10.2026

	Vorsuppe	Menü 1 - Schule	Menü 2 - Schule	Menü 3 - Schule	Menü 4 - Schule	Dessert Schule
Montag, 12.10.2026	Karottencremesuppe A,A1,G,I,4	Ein Seelachsfilet natur in Kräutersauce dazu A,A1,A3,G,I BIO Salzkartoffeln und Erbsengemüse (BIO Erbsen) G,I,1,2	Makkaroni-Hackfleisch Auflauf (Rind) dazu Gurkensalat 2,3	Tortellini gefüllt mit Ricotta und Spinat dazu Schinken-Sahnesauce (Schwein) und Brokkoligemüse G,I,1,2	Bunter Kartoffel-Auflauf mit Gemüse (BIO Kartoffeln) A,A1,A3,G,I,1,12	Erdbeerjoghurt G
Dienstag, 13.10.2026	Bärlauchcremesuppe A,A1,A3,G,I	BIO Vollkorn-Fusilli mit BIO Brokkoli-Sahnesauce dazu Reibekäse G,12	Putengyros dazu Paprikareis mit Tzatziki und Krautsalat I G 3	Zwei gerollte Maultaschen (Schwein) in Zwiebelsauce dazu Kartoffelsalat A,A1,C,I A,A1,A3,I,J J,1,2	Drei Eierpfannkuchen mit Kirschfüllung dazu Dessertsauce mit Vanillegeschmack A1,C,G G	BIO Milchpudding Schoko G
Donnerstag, 15.10.2026	Kürbisrahmsuppe A,A1,A3,G,I	Putengeschnetzeltes in Champignonrahmsauce dazu BIO Fusilli und Bohnengemüse A,A1 G,I	Ein Hähnchenbrustfilet natur in Basilikum-Pestosauce dazu Risoni (Nudelreis) und Zucchini-gemüse A,A1,A3,G,I,1 A,A1,A3,G,I,2,3 A,A1,C G,I	Eine Kohlroulade (Schwein) in feiner Sauce dazu Petersilienkartoffeln und Rote-Bete-Salat A,A1 A,A1,A3,I,1 1,2 9	Bunte Gnocchi-Gemüsepfanne dazu Blattsalat mit Frenchdressing A,A1,I,2,3,12 A,A1,C,I,J,1,4	Ein Donut gezuckert A,A1,F,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 42 von 12.10.2026 bis 18.10.2026

	Vorsuppe	Menü 1 - Schule	Menü 2 - Schule	Menü 3 - Schule	Menü 4 - Schule	Dessert Schule
Montag, 12.10.2026	Karottencremesuppe kJ 213 / kcal 51 / Fett 2,5 / dav. ges. FS / 1,6 / KH 6,0 / dav. Zucker 2,9 / BS 0,9 / EW 0,7 / Salz 1,1	Ein Seelachsfilet natur in Kräutersauce dazu Bio Salzkartoffeln und Erbsengemüse (Bio Erbsen)	Makkaroni-Hackfleisch 609 / kcal 146 / Fett 7,3 / dav. Auflauf (Rind) dazu Gurkensalat	Tortellini gefüllt mit Ricotta und Spinat dazu Schinken-Sahnesauce (Schwein) und Brokkoligemüse	Bunter Kartoffel-Auflauf mit Gemüse (Bio Kartoffeln)	Erdbeeryoghurt 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
Dienstag, 13.10.2026	Bärlauchcremesuppe kJ 174 / kcal 42 / Fett 3,3 / dav. ges. FS / 2,2 / KH 2,3 / dav. Zucker 0,9 / BS 0,3 / EW 0,6 / Salz 0,8	BIO Vollkorn-Fusilli mit Bio Brokkoli-Sahnesauce dazu Reibekäse	Putengyros dazu Paprikareis mit Tzatziki und Krautsalat	Zwei gerollte Maultaschen (Schwein) in Zwiebelsauce dazu Kartoffelsalat	Drei Eierpfannkuchen mit Kirschfüllung dazu Dessertsauce mit Vanillegeschmack	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
Donnerstag, 15.10.2026	Kürbisrahmsuppe kJ 264 / kcal 63 / Fett 5,0 / dav. ges. FS / 3,8 / KH 4,5 / dav. Zucker 3,7 / BS 0,9 / EW 1,1 / Salz 1,0	Putengeschnetzeltes in Champignonrahmsauce dazu Bio Fusilli und Bohnergemüse	Ein Hähnchenbrustfilet natur in Basilikum-Pesto sauce dazu Risoni (Nudelfreis) und Zucchini-gemüse	Eine Kohlroulade (Schwein) in feiner Sauce dazu Petersilienkartoffeln und Rote-Bete-Salat	Bunte Gnocchi-Gemüsepfanne dazu Blattsalat mit Frenchdressing	Ein Donut gezuckert kJ 1755 / kcal 420 / Fett 24,0 / dav. ges. FS / 12,0 / KH 44,0 / dav. Zucker 15,0 / BS 1,5 / EW 6,3 / Salz 1,1

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

Menüplan für KW 43 von 19.10.2026 bis 25.10.2026

	Vorsuppe	Menü 1 - Schule	Menü 2 - Schule	Menü 3 - Schule	Menü 4 - Schule	Dessert Schule
Montag, 19.10.2026	Brokkolicremesuppe	Ein Eieromelette natur mit BIO Rahmspinat dazu BIO Salzkartoffeln  	Ein Hähnchenbrustfilet natur in Rahmsauce dazu BIO Basmati-Reis und Bohnensalat 	Ein Fleischkürhche (Schwein) in Bratensauce dazu Kartoffelpüree und Karottengemüse 	Vegetarische Krautschupfnudeln dazu Rote-Bete-Salat 	Pudding Schokolade
Dienstag, 20.10.2026	Kohlrabisüppchen	BIO Rote-Linsenbolognese mit Rigatoni dazu Reibekäse  	Wirsing-Kartoffeleintopf mit Hackfleisch (Rind) 	Ein Hähnchenschenkel mit Rosmarinkartoffeln dazu Ratatouille Gemüse 	BIO Spaghetti dazu Basilikum-Pestosauce und Blattsalat mit Kräuterdressing 	Fruchtquark Dessert Mandarine
Donnerstag, 22.10.2026	Eiermuschelsuppe	Lachs-Kartoffelsuppe dazu eine Scheibe Vollkornbrot  	Chili con Carne (Rind) mit BIO Basmati-Reis dazu Mais-Paprikasalat 	Linsen mit Spätzle dazu zwei Saitenwürste (Schwein) 	Vegetarischer Maultaschenauflauf mit Spinat und Feta dazu Blattsalat mit Joghurtdressing 	Fruchtjoghurt Apfel-Granatapfel

Allergene und Zusatzstoffe entnehmen
Sie bitte beigefügtem Zusatzblatt.

Menüplan für KW 43 von 19.10.2026 bis 25.10.2026

	Vorsuppe	Menü 1 - Schule	Menü 2 - Schule	Menü 3 - Schule	Menü 4 - Schule	Dessert Schule
Montag, 19.10.2026	Brokkolicremesuppe A,A1,A3,G,I	Ein Eieromelette natur mit C,G BIO Rahmspinat dazu G,I BIO Salzkartoffeln	Ein Hähnchenbrustfilet natur in Rahmsauce dazu A,A1,A3,G,I,1 BIO Basmati-Reis und Bohnensalat 2	Ein Fleischküchle (Schwein) in Bratensauce dazu A,A1,A3,I,1 Kartoffelpüree und G,1 Karottengemüse G,I,1,2	Vegetarische Krautschupfnudeln dazu A,A1,C,I,3 Rote-Bete-Salat 9	Pudding Schokolade G
Dienstag, 20.10.2026	Kohlrabisüppchen A,A1,A3,G,I	BIO Rote-Linsenbolognese mit I Rigatoni dazu A,A1 Reibekäse G,12	Wirsing-Kartoffeleintopf mit Hackfleisch (Rind) A,A1,A3,12	Ein Hähnchenschenkel mit Rosmarinkartoffeln dazu 1,2 Ratatouille Gemüse I	BIO Spaghetti dazu A,A1 Basilikum-Pestosauce A,A1,A3,G,I,2,3 und Blattsalat mit Kräuterdressing 1,4	Fruchtquark Dessert G Mandarine
Donnerstag, 22.10.2026	Eiermuschelsuppe A,A1,C,I,4	Lachs-Kartoffelsuppe dazu D,G,I eine Scheibe Vollkornbrot A,A1,A2,A4,K	Chili con Carne (Rind) mit A,A1,A3,I,12 BIO Basmati-Reis dazu Mais-Paprikasalat J,L,5	Linsen mit A,A1,A3,I,1,4 Spätzle dazu zwei Saitenwürste (Schwein) 2,3,8,12	Vegetarischer Maultaschenauflauf mit A,A1,A3,C,G,I Spinat und Feta dazu Blattsalat mit Joghurtdressing A,A1,C,G,J,L,5	Fruchtjoghurt G Apfel-Granatapfel

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 43 von 19.10.2026 bis 25.10.2026

	Vorsuppe	Menü 1 - Schule	Menü 2 - Schule	Menü 3 - Schule	Menü 4 - Schule	Dessert Schule
Montag, 19.10.2026	Brokkolicremesuppe kJ 148 / kcal 35 / Fett 2,1 / dav. ges. FS / 1,3 / KH 2,4 / dav. Zucker 1,0 / BS 0,7 / EW 1,3 / Salz 1,0	Ein Eieromelette natur mit kJ 612 / kcal 147 / Fett 9,0 / dav. ges. FS / 3,7 / KH 5,0 / dav. Zucker 1,0 / BS 0,0 / EW 11,0 / Salz 1,1 BiO Rahmspinat dazu kJ 203 / kcal 49 / Fett 2,1 / dav. ges. FS / 1,0 / KH 3,6 / dav. Zucker 2,5 / BS 2,0 / EW 2,8 / Salz 1,6 BiO Salzkartoffeln 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	Ein Hähnchenbrustfilet natur in Rahmsauce dazu 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 191 / kcal 46 / Fett 3,3 / dav. ges. FS / 2,2 / KH 3,5 / dav. Zucker 1,1 / BS 0,1 / EW 0,5 / Salz 1,2 kJ 488 / kcal 117 / Fett 0,2 / dav. ges. FS / 0,0 / KH 26,0 / dav. Zucker 0,2 / BS 0,5 / EW 2,5 / Salz 0,3 Bohnensalat kJ 157 / kcal 37 / Fett 1,1 / dav. ges. FS / 0,1 / KH 6,0 / dav. Zucker 3,3 / BS 1,1 / EW 0,7 / Salz 2,0	Ein Fleischküchle (Schwein) in kJ 843 / kcal 201 / Fett 11,0 / dav. ges. FS / 4,5 / KH 10,0 / dav. Zucker 0,9 / BS 0,8 / EW 14,0 / Salz 1,4 Bratensauce dazu kJ 84 / kcal 20 / Fett 0,6 / dav. ges. FS / 0,3 / KH 3,4 / dav. Zucker 0,7 / BS 0,1 / EW 0,3 / Salz 1,4 Kartoffelpüree und kJ 282 / kcal 67 / Fett 1,3 / dav. ges. FS / 0,7 / KH 10,4 / dav. Zucker 1,5 / BS 1,3 / EW 2,0 / Salz 0,7 Karottengemüse kJ 222 / kcal 53 / Fett 0,8 / dav. ges. FS / 0,3 / KH 9,1 / dav. Zucker 7,7 / BS 3,1 / EW 0,7 / Salz 1,0	Vegetarische Krautschupfnudeln dazu kJ 122 / kcal 29 / Fett 0,1 / dav. ges. FS / 0,1 / KH 5,2 / dav. Zucker 3,7 / BS 1,4 / EW 0,8 / Salz 1,2 Rote-Bete-Salat kJ 92 / kcal 22 / Fett 0,1 / dav. ges. FS / 0,1 / KH 3,6 / dav. Zucker 3,6 / BS 0,9 / EW 0,8 / Salz 0,9	Pudding 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 Schokolade
Dienstag, 20.10.2026	Kohlribisüppchen kJ 98 / kcal 24 / Fett 1,2 / dav. ges. FS / 0,7 / KH 2,4 / dav. Zucker 1,9 / BS 0,5 / EW 0,6 / Salz 1,0	BIO Rote-Linsenbolognese mit Rigatoni dazu kJ 290 / kcal 69 / Fett 0,5 / dav. ges. FS / 0,0 / KH 9,7 / dav. Zucker 5,1 / BS 1,3 / EW 4,0 / Salz 1,7 kJ 648 / kcal 155 / Fett 0,5 / dav. ges. FS / 0,1 / KH 31,4 / dav. Zucker 0,2 / BS 2,3 / EW 5,6 / Salz 1,6 Reibekäse 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	Wirsing-Kartoffeleintopf mit Hackfleisch (Rind) kJ 286 / kcal 68 / Fett 4,2 / dav. ges. FS / 2,0 / KH 2,5 / dav. Zucker 1,9 / BS 0,8 / EW 4,7 / Salz 1,1	Ein Hähnchenschenkel mit Rosmarinkartoffeln dazu kJ 809 / kcal 194 / Fett 12,5 / dav. ges. FS / 4,0 / KH 0,4 / dav. Zucker 0,0 / BS 0,0 / EW 20,0 / Salz 1,3 kJ 362 / kcal 86 / Fett 1,8 / dav. ges. FS / 0,2 / KH 15,1 / dav. Zucker 0,8 / BS 1,3 / EW 1,9 / Salz 0,7 Ratatouille Gemüse kJ 107 / kcal 26 / Fett 0,0 / dav. ges. FS / 0,0 / KH 4,3 / dav. Zucker 2,9 / BS 1,7 / EW 1,2 / Salz 0,6	BIO Spaghetti dazu 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 Basilikum-Pestosauce und kJ 295 / kcal 70 / Fett 5,8 / dav. ges. FS / 3,8 / KH 3,3 / dav. Zucker 1,8 / BS 0,1 / EW 1,2 / Salz 0,9 Blattsalat 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 0,0 Kräuterdressing kJ 655 / kcal 156 / Fett 16,0 / dav. ges. FS / 1,2 / KH 1,7 / dav. Zucker 0,5 / BS 0,4 / EW 0,3 / Salz 1,3	Fruchtquark Dessert 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 Mandarine
Donnerstag, 22.10.2026	Eiermuschelsuppe kJ 12 / kcal 3 / Fett 0,0 / dav. ges. FS / 0,0 / KH 0,5 / dav. Zucker 0,1 / BS 0,1 / EW 0,1 / Salz 0,2	Lachs-Kartoffelsuppe dazu kJ 257 / kcal 61 / Fett 1,4 / dav. ges. FS / 0,5 / KH 7,4 / dav. Zucker 2,2 / BS 1,1 / EW 4,4 / Salz 1,7 eine Scheibe Vollkornbrot kJ 912 / kcal 216 / Fett 2,5 / dav. ges. FS / 0,3 / KH 37,7 / dav. Zucker 1,3 / BS 0,0 / EW 7,0 / Salz 1,5	Chili con Carne (Rind) mit kJ 354 / kcal 85 / Fett 4,2 / dav. ges. FS / 2,0 / KH 5,5 / dav. Zucker 2,9 / BS 1,8 / EW 5,3 / Salz 1,8 kJ 488 / kcal 117 / Fett 0,2 / dav. ges. FS / 0,0 / KH 26,0 / dav. Zucker 0,2 / BS 0,5 / EW 2,5 / Salz 0,3 BIO Basmati-Reis dazu kJ 384 / kcal 92 / Fett 4,5 / dav. ges. FS / 0,8 / KH 9,2 / dav. Zucker 4,7 / BS 3,0 / EW 2,2 / Salz 0,8 Mais-Paprikasalat	Linsen mit kJ 296 / kcal 71 / Fett 0,4 / dav. ges. FS / 0,1 / KH 11,1 / dav. Zucker 1,6 / BS 2,9 / EW 4,2 / Salz 1,6 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 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 zwei Saitenwürste (Schwein)	Vegetarischer Maultaschenaufauf mit Spinat und Feta dazu kJ 699 / kcal 167 / Fett 9,1 / dav. ges. FS / 5,1 / KH 12,0 / dav. Zucker 2,5 / BS 2,2 / EW 8,3 / Salz 1,5 Blattsalat 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 0,0 Joghurtdressing 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	Fruchtojoghurt kJ 424 / kcal 101 / Fett 2,8 / dav. ges. FS / 1,9 / KH 16,0 / dav. Zucker 14,0 / BS 0,5 / EW 2,8 / Salz 0,1 Apfel-Granatapfel