



KW	Tag	Tagesgericht (M1)	Vegetarisch (V)	Allerlei (A)	Beilagen-salat (S)	KW	M1	V	A	S
KW 05	26.01.-30.01.2026	MO leckere Käse-Lauch-Suppe mit Hackfleisch und Brot, dazu Schokoladen-Vanille-Pudding (A, E, M, 4)	vegetarische asiatische Frühlingsrolle mit einer Ananassoße und Basmatireis (A, Sj, Ses, Sf, S, M)	Spaghetti mit Hähnchenstreifen in Rahmsoße (A, M, Se)	/	KW 05	26.01.-30.01.2026			
		DI Hefeklöße mit Vanillesoße und Zucker/Zimt (A, E, M)	vegetarische Bratklopse mit Preiselbeersöße und Knödelscheiben (A, E, M)	Nudel-Hörnli mit Kasslerfleisch und Rahmsoße (A, M, Se, 4)	/					
		MI Makkaroni-Chips mit Schweinegulasch, dazu Obst der Saison (A, E, M, Se, 4)	Spinatklöße mit einer Frischkäse-Sahnesoße, dazu Obst der Saison (A, E, M)	Truthahngulasch mit Gemüse und Reis (A, E, M)	/					
		DO leckeres Hokifischfilet an Dillsoße mit Rotkohl und Butterkartoffeln, dazu Salat der Saison (F, A, E, M, Sf)	feiner Kräuterquark mit Butter und Salzkartoffeln, dazu Salat der Saison (M)	Spätzlepfanne mit Reibekäse und Röstzwiebeln (A, E, M, Sj, Sf)	feiner Möhrensalat mit Apfelwürfeln					
		FR Kochklopse in Kapernsoße mit Salzkartoffeln (A, E, M, Se, 4)	Tomatensuppe mit kleinen Muschelnudeln, dazu Vollkornbrot und Obst der Saison (A, E)	Nudel-Hörnli mit einer Hackfleisch-Pusztasoße (A, E, M, 4)	/					
KW 06	02.02.-06.02.2026	MO feine Kürbis-Kartoffel-Suppe mit Landbrot, dazu Erdbeerpudding (A, M, E)	Gemüse-Knusperbagel mit einer hellen Soße und Tomatenreis (A, E, M)	bunte Nudeln mit einer Schinken-Zucchini-Soße (A, E, M, 4)	/	KW 06	02.02.-06.02.2026			
		DI Milchreis mit kaltem Kirschkompott und Zucker (A, M, 1)	Schupfnudelpfanne mit Mexikanischem Gemüse (A, E, M)	Makkaronichips mit Hähnchenbrust und Rahmsoße (A, M, Se)	/					
		MI Gabelspaghetti mit einer fruchtigen Jagdwurst-Tomatensoße, dazu Obst der Saison (A, E, M)	Pastinaken-Rösti mit heller Rahmsoße und Vollkornreis, dazu Obst der Saison (A, E, EN, M)	Rahmspinat mit Rührei und Salzkartoffeln (A, E, M)	/					
		DO Knusperfischfilet mit Honig-Senfsoße und Tomatenreis, dazu Salat der Saison (F, A, Sf)	leckere Blumenkohl-cremesuppe mit veganen Klopsen, dazu Brot und Salat der Saison (A, E, M)	Currywurstgulasch mit bunten Spirelli (A, E, M, Se, 4)	Weißkohl-Paprikasalat					
		FR Szegediner Gulasch mit Knödelscheiben, dazu Obst der Saison (A, E, M, 4)	buntes Eierragout mit Petersilienkartoffeln, dazu Obst der Saison (A, Se, E)	Kartoffelgnocchi mit einer Rote Beete-Soße (A, E, M)	/					



Änderungen vorbehalten

Allergene:

- A = Gluten haltiges Getreide Weizen
- B = Gluten haltiges Getreide Gerste
- K = Krebstiere und daraus gewonnene Erzeugnisse
- E = Eier und daraus gewonnene Erzeugnisse
- F = Fische und daraus gewonnene Erzeugnisse
- EN = Erdnüsse und daraus gewonnene Erzeugnisse
- M = Milch und daraus gewonnene Erzeugnisse
- Sj = Sojabohnen und daraus gewonnene Erzeugnisse
- Se = Sellerie und daraus gewonnene Erzeugnisse

- Sf = Senf
- Ses = Sesam
- S = Schalenfrüchte
- L = Lupinen
- W+ = Weichtiere
- Sp = Suplhite

Inhaltsstoffe:

- 1 Farbstoff
- 2 Konservierungsstoffe
- 3 Antioxidationsmittel
- 4 Phosphat
- 5 Süßungsmittel
- 6 Geschmacksverstärker

Stand: 01.01.2026



Name/Gruppe (Klasse)



Bestellungen Mo.-Fr. 6.30 - 15.30 Uhr | Tel.: 034341-18595
Änderungen Ihrer Bestellung sind bis 8.00 Uhr am Liefertag möglich.

KW	Tag	Tagesgericht (M1)	Vegetarisch (V)	Allerlei (A)	Beilagen-salat (S)	KW	M1	V	A	S
KW 07 09.02.-13.02.2026	MO	Omas bunter Möhreintopf mit Landbrot, dazu Früchtejoghurt (A, E, M, 4)	veganes Schnitzel mit Kohlrabigemüse und Salzkartoffeln (A, M, Se, Sj)	Rigatoni mit einer Spinat-Käsesoße (A, E, M)	/	KW 07 09.02.-13.02.2026				
	DI	Kitas: Vorsuppe Quarkkeulchen mit Apfelmus und Zucker (A, E, EN, M)	Chili sin Carne mit bebuttertem Langkornreis (A, Se)	Makkaroni mit zwei Fleischklößchen und Tomatensoße (A, E, M, 4)	/					
	MI	bunte Spirelli mit Bratwurstgulasch, dazu Obst der Saison (A, E, M, 4)	Asiatische Gemüsepfanne mit Mie-Nudeln und süß-saurer Soße (A, E, Sj, Sf, Se, M)	Kasslerbraten mit Meerrettichsoße, Sauerkraut und Kartoffeln (A, M, Se, 2, 3, 4)	/					
	DO	marinierte Heringshäppchen mit Joghurt-Dill-Dip und Salzkartoffeln, dazu Salat der Saison (E, F, M)	vegetarische Kartoffelsuppe, dazu Salat der Saison (A, E, M, Sf)	Nudel-Hörnli mit Rahmsoße und einem Jägerschnitzel (A, E, M, 4)	Eisbergsalat mit Gurkenstiften und frischem Dill					
	FR	Hähnchenbrust mit Tomatensoße und Butterreis (A, M)	buntes Kaisergemüse mit einer Hollandaisesoße und Petersilienkartoffeln (A, E, M, Se)	Makkaroni "Arrabiata" (A, E, M)	/					
KW 08 16.02.-20.02.2026	MO	Pichelsteiner Gemüseintopf mit Landbrot, dazu Schokoladenpudding (A, E, M, 4)	zwei Kartoffeltaschen mit einer Basilikum-Rahmsoße (A, E, M, Se, Sj, Ses)	Makkaroni-Chips mit Bratwurstgulasch (A, E, M, 4)	/	KW 08 16.02.-20.02.2026				
	DI	leckeres Vanille-Grießmus mit Pfirsichkompott und Zucker (M)	gebackene Polentatasche mit Gemüserahm und Kartoffelpüree (E, Sj, Se, Sf, Ses)	Tortellinie mit Hackfleischsoße (A, E, M, Se, 4)	/					
	MI	leckere Schinken-Nudeln mit einer Schmelzkäsesoße, dazu Obst der Saison (A, E, M, 4)	Schwarzwurzel-Knusperschnitte mit einer fruchtigen Tomatensoße und Kartoffelpüree (A, E, M, Se)	Köttbular vom Rind mit Möhrengemüse und Kartoffeln (A, M, Se, Sj, 3,1)	/					
	DO	buntes Helgoländer Fischragout mit Langkornreis, dazu Salat der Saison (F, A, E, M)	süß-saure Eier mit Petersilienkartoffeln, dazu Salat der Saison (A, E, M)	Gabelspaghetti mit Currywurstgulasch (A, E, M, Se, 4)	feiner Rotkohlsalat mit Pfirsichwürfeln					
	FR	Schweinegeschnetzeltes mit Böhmischem Knödeln (A, E, 4)	Omas hausgemachter Nudleintopf, dazu Pudding (A, M, Se)	bunte Tortellini mit einer Bolognaise (A, E, M, 4)	/					



Änderungen vorbehalten

Allergene:

- A = Gluten haltiges Getreide Weizen
- B = Gluten haltiges Getreide Gerste
- K = Krebstiere und daraus gewonnene Erzeugnisse
- E = Eier und daraus gewonnene Erzeugnisse
- F = Fische und daraus gewonnene Erzeugnisse
- EN = Erdnüsse und daraus gewonnene Erzeugnisse
- M = Milch und daraus gewonnene Erzeugnisse
- Sj = Sojabohnen und daraus gewonnene Erzeugnisse
- Se = Sellerie und daraus gewonnene Erzeugnisse

- Sf = Senf
- Ses = Sesam
- S = Schalenfrüchte
- L = Lupinen
- W+ = Weichtiere
- Sp = Suplhite

Inhaltsstoffe:

- 1 Farbstoff
- 2 Konservierungsstoffe
- 3 Antioxidationsmittel
- 4 Phosphat
- 5 Süßungsmittel
- 6 Geschmacksverstärker

Stand: 01.01.2026



Name/Gruppe (Klasse)
