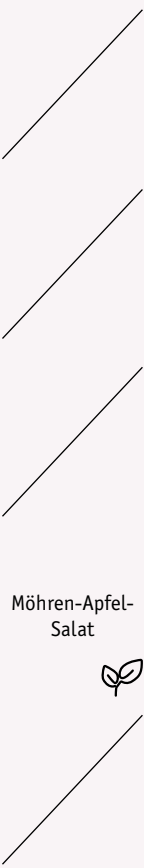
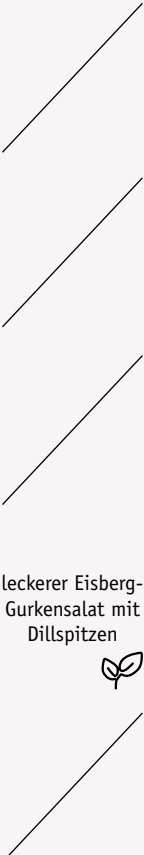




KW 09 23.02.-27.02.2026						KW 09 23.02.-27.02.2026					
KW	Tag	Tagesgericht (M1)	Vegetarisch (V)	Allerlei (A)	Beilagen-salat (S)	KW	M1	V	A	S	
 KW 09 23.02.-27.02.2026	MO	bunter Nudleintopf mit Gemüse und Hühnerfleisch Waldbeerpudding (A, M,Se, 4) 	rote Paprikaschote mit einer leichten Letschosoße und Kartoffeln (A, M, Se, Sj, Sf) 	Hörnle-Nudeln mit Putengeschnetzeltem (A, E, M) 		KW 09 23.02.-27.02.2026					
	DI	Kitas Vorsuppe; Eierkuchen mit Apfelmus und Zucker (A, E, M, 3, 5) 	Backkäse mit einer Schnittlauchsoße und Kürbispüree (A ,M) 	Röhrennudeln mit Kasslergulasch (A, E, 4) 							
	MI	bunte Spirelli mit saftigem Schweinegulasch; dazu Obst der Saison (A, E, M, 4) 	Kartoffel-Vollkornrösti mit Rahmsoße und Risotto; dazu Obst der Saison (A, M) 	feine Bauernroulade mit Möhren-Erbsen-Gemüse und Kartoffeln (A, Sf, 2, 3, 6) 							
	DO	leckerer Fischburger mit Dillsoße, Rotkohl und Salzkartoffeln; dazu Salat der Saison (A, E, F, M) 	feine Käse-Lauch-Suppe mit Landbrot; dazu Salat der Saison (A, E, M) 	Pasta mit zwei Fleischklößchen und Tomatensoße (A, E, 4) 			Möhren-Apfel-Salat 				
	FR	Bayrischer Leberkäse mit Bayrischkraut und Kartoffelstampf (A, M, Se, Sf, Sj, E, F) 	Zwei Spinatklöße mit einer leichten Tomatensoße; Obst der Saison (A, E) 	Vollkornnudeln mit Rinderragout (A) 							
KW 10 02.03.-06.03.2026	MO	Süßkartoffelsuppe mit Kokosmilch und leichtem Curry-Geschmack, Landbrot, Früchtejogurt (A, L, M1, Se, Sj) 	vegetarische Eierspätzlepfanne mit buntem Rahmgemüse (A, E, M) 	Gabelspaghetti mit zartem Schweinegeschnetzelten (M, E, 4) 		KW 10 02.03.-06.03.2026					
	DI	Hefeklöße mit Heidelbeeren, Zucker (A, E, 1, 5) 	Asiatische Gemüsepfanne mit leckerem Basmatireis (Sf) 	Makkaroni mit einer Putenbrust und Rahmsoße (A, E, M) 							
	MI	leckere Nudel-Hörnle mit einer Bolognese; dazu Obst der Saison (A, E, Se, 4) 	Gemüse-Kottbullar mit einer hellen Soße und Langkornreis, dazu Obst der Saison (A) 	Krustenbraten mit Kohlrabigemüse, Salzkartoffeln und Soße (Sf, A) 							
	DO	gebackene Fischfiguren mit Tomatensoße und Kartoffelpüree, dazu Salat der Saison (A, M, E, F) 	bundes Kaisergemüse mit einer holländischen Soße und Kartoffeln, dazu Salat der Saison (A, M, E) 	zwei Chevapcici mit Soße und Spirelli (A, E, Se, Sf, Sj, 4) 			leckerer Eisberg-Gurkensalat mit Dillspitzen 				
	FR	Putengulasch mit Leipziger Allerlei und Hefeknödelscheiben (A, M, E) 	Kichererbsen-Bohnen-eintopf mit Kartoffelwürfeln; dazu Obst der Saison (A, Se) 	bunte Tortellini mit einer Arabiatasoße und Käse (A, E, M) 							

Allergene:

- A = Gluten haltiges Getreide Weizen
- B = Gluten haltiges Getreide Gerste
- K = Kriebstier 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

Stand: 01.01.2026

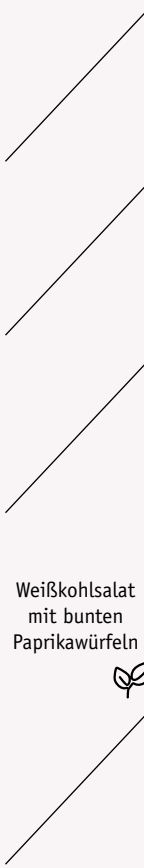
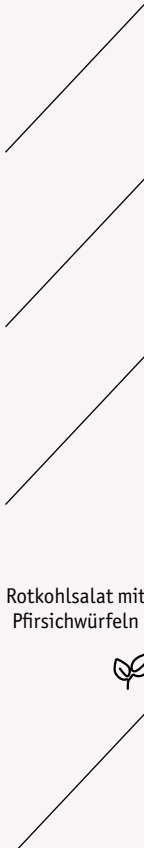
Inhaltsstoffe:

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

Name / Gruppe (Klasse)





KW 11 09.03.-13.03.2026						KW 11 09.03.-13.03.2026					
KW	Tag	Tagesgericht (M1)	Vegetarisch (V)	Allerlei (A)	Beilagen-salat (S)	KW	M1	V	A	S	
 KW 11 09.03.-13.03.2026	MO	Omas leckerer Erbseneintopf mit Kartoffeln und Fleischeinlage und Schokopudding (A, E, M, 4) 	Rahmspinat mit Salzkartoffeln und Rührei (A, E, M) 	Makkaroni mit einem milden Currywurstgulasch (A, E, M, 4) 		KW 11 09.03.-13.03.2026					
	DI	Milchreis mit kaltem Aprikosenkompott und Zucker (A, M, 1) 	veganes Gyros mit Tzaziki und Tomatenreis (A, E, M, Sf, Sj) 	Kartoffel-Gnocchi mit Schinken-Sahnesoße (A, E, M) 							
	MI	Makkaroni-Chips mit einer fruchtigen Tomaten-Schmandsoße, dazu Obst der Saison (A, M) 	vegetarische Kohlroulade mit Rahmsauce und Butterkartoffeln; dazu Obst der Saison (A, M) 	Schweineschnitzel mit Gemüse und Kartoffeln (A, E) 							
	DO	mehliertes Hoki-Fischfilet mit Honig-Senfsoße, Möhrengemüse und gebuttertem Reis, dazu Salat der Saison (A, E, F, M, Sf) 	Kartoffel-Gnocchi mit einer Bärlauchsoße; dazu Salat der Saison (A, E, M) 	Spirellis mit gebackenen Fleischklößen und Rahmsauce (A, E, M, 4) 			Weißkohlsalat mit bunten Paprikawürfeln 				
	FR	Rostbratwurst mit Sauerkraut, Petersilienkartoffeln und Soße (A, Se, Sf, 4) 	cremige Kürbissuppe mit leichten Gemüsestreifen und Brot, dazu Kompott (A, M) 	Schupfnudelpfanne mit einer Gemüse-Schmandsoße (A, E, M) 							
KW 12 16.03.-20.03.2026	MO	Michas feine Kartoffelsuppe mit Jagdwurstwürfeln und Karamelpudding (A, M, Se, 4) 	zwei Gemüseknollen mit einer Schmelzkäsesauce und Kartoffeln (A, E, M, Se) 	Pasta mit Schweineragout (A, E, M, 4) 		KW 12 16.03.-20.03.2026					
	DI	Vorsuppe, Quarkkeulen mit Apfel-Zimt-Ragout (A, E, M) 	Rote-Linsen-Bolognese mit Brot (A) 	leckere bunte Spirelli mit einer Schinken-Sahnesauce (A, E, M, 4) 							
	MI	bunte Nudeln mit einer Jagdwurst-Tomatensauce, dazu Obst der Saison (A, E, 4) 	buntes Eierragout mit Salzkartoffeln, dazu Obst der Saison (E, M, Sf) 	Beefsteak mit Soße, Gemüse und Kartoffeln (A) 							
	DO	Neptuns buntes Fischragout mit Salzkartoffeln, dazu Salat der Saison (A, F, M, Se) 	Kräuterquark mit Butter und Salzkartoffeln, dazu Salat der Saison (M) 	Tortellini mit einer bunten Hackfleischsoße (A, E, M, 4) 			Rotkohlsalat mit Pfirsichwürfeln 				
	FR	gebackene Fleischklöße in Rahmsauce mit Gemüse und Tomatenpüree (A, E, M, Se) 	zwei große Gemüse-Maultaschen in Schnittlauchsauce mit Brot (A, E, M, Se) 	Makkaroni mit Tomatensauce und einem Jägerschnitzel (A, E, M, 4) 							

Änderungen vorbehalten

Allergene:

- A = Gluten haltiges Getreide Weizen
- B = Gluten haltiges Getreide Gerste
- K = Kriebstier 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 = Supplite

Stand: 01.01.2026

Inhaltsstoffe:

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

Name / Gruppe (Klasse)

