



KW	Tag	Tagesgericht (M1)	Vegetarisch (V)	Allerlei (A)	Beilagen-salat (S)	KW	M1	V	A	S
KW 33 10.08. - 14.08.2026	MO	bunter Nudleintopf mit Gemüse und Hühnerfleisch Waldbeerpudding (A, M, Se, 4)	-	Hörnle-Nudeln mit Putengeschnetzeltem (A, E, M)	/	KW 33 10.08. - 14.08.2026				
	DI	Kitas Vorsuppe; Eierkuchen mit Apfelmus und Zucker (A, E, M, 3, 5)	-	Röhrennudeln mit Kasslergulasch (A, E, 4)	/					
	MI	bunte Spirelli mit saftigem Schweinegulasch; dazu Obst der Saison (A, E, M, 4)	-	feine Bauernroulade mit Möhren-Erbсен-Gemüse und Kartoffeln (A, Sf, 2, 3, 6)	/					
	DO	leckerer Fischburger mit Dillsoße, Rotkohl und Salzkartoffeln; dazu Salat der Saison (A, E, F, M)	-	Pasta mit zwei Fleischklößchen und Tomatensoße (A, E, 4)	/					
	FR	Bayrischer Leberkäse mit Bayrischkraut und Kartoffelstampf (A, M, Se, Sf, Sj, E, 6)	-	Vollkornnudeln mit Rinderragout (A)	/					
KW 34 17.08. - 21.08.2026	MO	Süßkartoffelsuppe mit Kokosmilch und leichtem Curry-Geschmack, Landbrot, Früchtejogurt (Se, A, EN, Sf)	vegetarische Eierspätzlepfanne mit buntem Rahmgemüse (A, E, M)	Gabelspaghetti mit zartem Schweinegeschnetzeltem (M, E, 4)	/	KW 34 17.08. - 21.08.2026				
	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)	buntes 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-Bohneneintopf mit Kartoffelwürfeln; dazu Obst der Saison (A, Se)	bunte Tortellini mit einer Arabiatasoße und Käse (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:

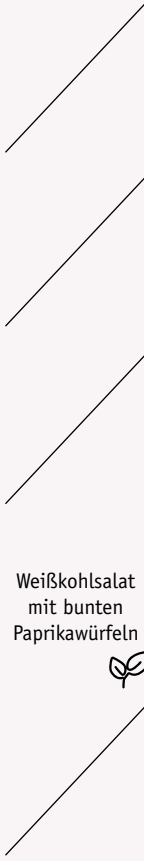
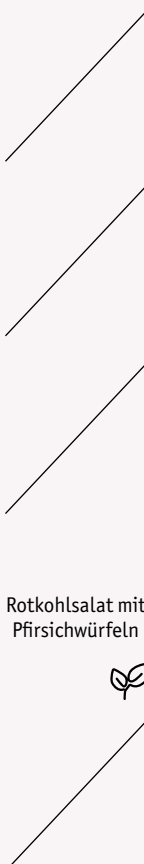
1 Farbstoff
2 Konservierungstoffe
3 Antioxidationsmittel
4 Phosphat
5 Süßungsmittel
6 Geschmacksverstärker

Stand: 01.01.2026

Name/Gruppe (Klasse)





KW	Tag	Tagesgericht (M1)	Vegetarisch (V)	Allerlei (A)	Beilagen-salat (S)	KW	M1	V	A	S	
KW 35 24.08. - 28.08.2026	MO	Omas leckerer Hühnerru- deleintopf mit Fleisch- einlage und Schokopud- ding (A, E, M, 4) 	Kartoffel-Gnocchi mit einer Bärlauchsoße; dazu Salat der Saison (A, E, M) 	Makkaroni mit einem milden Currywurstgulasch (A, E, M, 4) 		KW 35 24.08. - 28.08.2026					
	DI	Milchreis mit kalten Aprikosenkompott und Zucker (A, M, 1) 	veganes Gyros mit Tzaziki und Tomatenreis (A, E, M, Sf, Sj) 	Vollkornnudeln mit Rindergeschnetzelten (A, E, Sf, M) 							
	MI	Makkaroni-Chips mit einer fruchtigen Tomaten-Schmandsoße, dazu Obst der Saison (A, M) 	vegetarische Kohlroulade mit Rahmsoße 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) 	Rahmspinat mit Salzkartoffeln und Rührei (A, E, M) 	Spirellis mit gebackenen Fleischklößen und Rahmsoße (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 36 31.08. - 04.09.2026	MO	Michas feine Kartoffelsuppe mit Jagdwurstwürfeln und Karamelpudding (A, M, Se, 4) 	zwei Gemüsecroketten mit einer Schmelzkäsesoße und Kartoffeln (A, E, M, Se) 	Pasta mit Schweine- ragout (A, E, M, 4) 		KW 36 31.08. - 04.09.2026					
	DI	Vorsuppe, Quarkkeulchen mit Apfel-Zimt-Ragout (A, E, M) 	Rote-Linsen-Bolognese mit Brot (A) 	leckere bunte Spirelli mit einer Schinken- Sahnesoße (A, E, M, 4) 							
	MI	bunte Nudeln mit einer Jagdwurst-Tomatensoße, 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 Fischra- gout 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 Rahmsoße mit Gemüse und Tomatenpüree (A, E, M, Se) 	zwei große Gemüse- Maultaschen in Schnittlauchsoße mit Brot (A, E, M, Se) 	Makkaroni mit Toma- tensoße und einem Jägerschnitzel (A, E, M, 4) 							

Änderungen vorbehalten

Allergene:

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 = Supplite

Stand: 01.01.2026

Inhaltsstoffe:

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



Name / Gruppe (Klasse)