



KW	Tag	Tagesgericht (M1)	Vegetarisch (V)	Allerlei (A)	Beilagen-salat (S)	KW	M1	V	A	S	
KW 37 07.09. - 11.09.2026	MO	bunter Gemüseeintopf mit Fleischeinlage, Landbrot und Schokopudding (A,E,M,EN,4) 	vegane Hackrolle mit Letschosoße und gebuttertem Langkornreis (A, M, Se, Sj, Sf) 	leckere Nudel-Hörnli mit Hähnchengeschnetzelten (A,E,M) 		KW 37 07.09. - 11.09.2026					
	DI	Kitas: Vorsuppe Eierkuchen mit Apfelkompott und Zucker (A,E,M,3,5) 	zwei Spinatklöße mit einer feinen Schmelzkäsesoße (E, A, M) 	Röhrennudeln mit Hackfleisch-Tomatensoße (A,E,M,4) 							
	MI	Makkaroni-Chips mit saftigem Schweinegulasch, dazu Obst der Saison (A, M, E, 4) 	Kürbis-Süßkartoffel-Süppchen mit Landbrot, dazu Obst der Saison (A, M) 	Bratwurst mit Sauerkraut, Kartoffeln und Soße (A,E,M,3,4) 							
	DO	gebackenes Hokifilet mit Honig-Senf-Soße und Gemüsereis, dazu Salat der Saison (F, A, Sf, M, E) 	buntes Kaisergemüse mit Sauce Hollandaise und Petersilienkartoffeln, dazu Salat der Saison (E, A, M, Se) 	leckere Spirelli mit Schinken-Käsesoße, dazu Reibekäse (E,A,M) 			Weißkohlsalat mit frischen Kräutern 				
	FR	Römerbraten mit Soße, Kohlrabigemüse und Kartoffeln (A,M,Se,Sf) 	feines Gemüseschnitzel mit Rahmsoße und Butterkartoffeln (A, E, M) 	Makkaroni mit einer Jagdwurst-Tomatensoße (A,E,M,4) 							
KW 38 14.09. - 18.09.2026	MO	leckere süß-saure Kartoffelstückchen mit Jagdwurstwürfeln, dazu Brot und Früchtejoghurt (A, E, M, 4) 	vegetarische Kohlroulade mit Rahmsoße und Petersilienkartoffeln (A,E,M) 	Hähnchenbrust in Rahmsoße mit bunten Spirelli (A, M, Se) 		KW 38 14.09. - 18.09.2026					
	DI	feines Grießmus mit Aprikosenkompott dazu Zucker (M) 	vegane Bällchen mit Mexicogemüse und Salzkartoffelpüree (M,A,S,Sf,E) 	Vollkornnudeln mit Geschnetzeltem vom Schwein (A, E, 4) 							
	MI	bunte Nudeln mit zwei gebackenen Fleischklößchen und einer Rahmsoße, dazu Obst der Saison (A, M, 4) 	Salzkartoffeln mit "Blubb" Spinat und Ei, Obst der Saison (A, E, M) 	Hühnerfrikassee mit buntem Gemüse und Langkornreis (A, M, Se) 							
	DO	Knusperfisch-Nuggets mit einer Zitronen-Buttersoße und Kartoffelpüree, dazu Salat der Saison (A, E, M, F) 	feines Chili sin Carne mit Langkorneis, dazu Salat der Saison (A, Se) 	Makkaroni mit einem milden Currywurstgulasch (A, E, M, Se, 4) 			feiner Möhrensalat mit Apfelwürfeln 				
	FR	Szegediner Gulasch mit Hefeknödelscheiben (A,E,M,Se) 	vegetarische Käse-Lauchsuppe mit Brot, dazu Erdbeerpudding (A, M) 	Röhren-Nudeln mit einer Gemüse-Bolognaise (A, E, M) 							

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 = Suplhite

Stand: 01.01.2026

Inhaltsstoffe:

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



Name / Gruppe (Klasse)



KW	Tag	Tagesgericht (M1)	Vegetarisch (V)	Allerlei (A)	Beilagen-salat (S)	KW	M1	V	A	S	
KW 39 21.09. - 25.09.2026	MO	leckere Kartoffelsuppe mit Jagdwurstwürfeln und einem Erdbeerpuding (M,Se,Sf) 	Brokkolie-Nussecke mit Tomatensoße und Salzkartoffeln (EN,E,Ses,A) 	leckere Pasta mit Salamiwürfeln und leckerer Zucchini (A, M, E, 4) 		KW 39 21.09. - 25.09.2026					
	DI	Kitas: Vorsuppe Quarkkeulchen mit leckeren Apfelmus und Zucker (A,E,EN,M) 	Blumenkohl-Käse-Medaillon mit Bechamelsoße und Petersilienkartoffeln (A, M, E) 	bunte Tortellinis mit einer Schinkenenschmelzkäsesoße (A,E,M) 							
	MI	feine Gabelspaghetti mit einem Jägerschnitzel und Tomatensoße dazu Obst der Saison (A, E, 4) 	Grüne Erbsensuppe mit Landbrot, dazu Obst der Saison (A, M) 	Krustenschinken mit Rahmsoße, Möhrengemüse und Kartoffeln (A, M, 4) 							
	DO	Seelachswürfel mit feiner Dillsoße, Rotkohl und Salzkartoffeln, dazu Salat der Saison (F, A, M) 	veganes Schnitzel mit Süßkartoffelpüree, dazu Salat der Saison (A, M, Se) 	Gabelspaghetti mit bunter Hackfleischpfanne (A, E, M, 4) 			Eisbergsalat mit Gurkenstreifen und frischem Dill 				
	FR	Allgäuer Leberkäse mit Rahmsoße, Buttermöhren und Petersilienkartoffeln (A, M, 4) 	zwei Polentataschen mit einer Gemüserahmsoße, dazu Obst der Saison (A,M,E,Sj,Se,Sf,Ses) 	Kartoffel-Gnocchi mit einer Bärlauchsoße (A, E, M) 							
KW 40 28.09. - 02.10.2026	MO	leckerer bunter Nudleintopf mit Hühnerfleisch, dazu Schokopudding (A,M,Se) 	vegetarisches Sojageschnetzeltes mit Gemüserais (A,M,Sj,E) 	leckere Spirelli mit einem Jägerschnitzel und Rahmsoße (A, E, 4) 		KW 40 28.09. - 02.10.2026					
	DI	Hefeklöße mit Vanillesoße und Zucker (A, E, M) 	vegetarische Pizzasuppe mit feinem Toast (M, A, Se) 	Nudelhörnli mit Hähnchenragout und einer Süß sauren Soße (M,E,A) 							
	MI	Rigatoni mit einer fruchtigen Tomaten-Schmandsoße, dazu Obst der Saison (A, E, M, 4) 	Vollkornreis mit Zucchini-Tomaten-Paprika-Soße, dazu Obst der Saison (A, M) 	saftiger Schweinegulasch mit buntem Gemüse und Knödeln (A, E, M, Se, 4) 							
	DO	Fischfilet in Spinatkruste mit Tomatensoße und Stampfkartoffeln, dazu Salat der Saison (F, A, E, M) 	Eier in Senfsoße mit Kartoffeln, dazu Salat der Saison (A, E, Sf) 	Makkaroni-Chips mit feinem Bratwurstgulasch (A, E, M, 4) 			Rotkohlsalat mit Pfirsichwürfeln mit Pfirsichwürfelnsichwürfeln 				
	FR	Kasslerragout mit Kohlrabi-Möhrengemüse und Salzkartoffeln (A,M,Se,Sf,4) 	feines Gemüseschnitzel mit Tomatensoße und Butterreis,dazu Obst der Saison (A,E,M) 	Tortellini mit einer Schmelzkäsesoße (A,E,M) 							

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)