



	Montag 07.09.2026	Dienstag 08.09.2026	Mittwoch 09.09.2026	Donnerstag 10.09.2026	Freitag 11.09.2026	Samstag 12.09.2026	Sonntag 13.09.2026
Menü 1	Nudeln mit Soße Bolognese, Parmesan u. Salat G1,M	Bunter Wurstsalat mit gebackenen Kartoffelspalten 2,3	Putengeschnetzeltes mit Gemüsewürfel, Spätzle und Salat G1,M	Gefüllte Bifteki, Quarkdip, Kräuterreis, Erbsengemüse G1,M	Kabeljaufilet im Backteig, Kartoffel- Gurkensalat G1,M	Linseneintopf mit Kartoffeln und Bauchspeck G1	Schweineburgunder Braten, Semmelknödelcheiben, Rotkohl G1
Menü 2	Vegetarisch gefüllte rote Paprikaschote, Püree u. Salat G1,M	Spaghetti mit Tomatensoße und Gemüestreifen G1	Süße "Überraschung" mit Mandelsoße G1,M	Rotes Linsengemüse mit Sesamkartoffeln G1,M	Spiegelei mit Speck, Kartoffelgemüse-Pfanne G1,M	Heiße Geflügelfleischwurst mit Rahmkartoffeln G1,M	Thai-Nudel- Gemüsepfanne mit Currysoße G1,M
Diabetes	Wie Menü 2	Wie Menü 1	Wie Menü 1, jedoch mit Püree	Wie Menü 1	Wie Menü 2	Wie Menü 1	Wie Menü 1, jedoch mit Püree
Vegetarisch	Wie Menü 2	Wie Menü 2	Wie Menü 2	Wie Menü 2	Spiegelei mit Kartoffelgemüse-Pfanne G1,M	Linseneintopf mit Kartoffeln G1	Wie Menü 2
Abend	Aufschnittteller mit Wurst, Käse und Brot 2,3	Aufschnittteller mit Wurst, Käse und Brot 2,3	Aufschnittteller mit Wurst, Käse und Brot 2,3	Aufschnittteller mit Wurst, Käse und Brot 2,3	Aufschnittteller mit Wurst, Käse und Brot 2,3	Aufschnittteller mit Wurst, Käse und Brot 2,3	Aufschnittteller mit Wurst, Käse und Brot 2,3

Kennzeichnungspflichtige Allergene sowie Zusatzstoffe siehe Legende auf der Rückseite.



	Montag 14.09.2026	Dienstag 15.09.2026	Mittwoch 16.09.2026	Donnerstag 17.09.2026	Freitag 18.09.2026	Samstag 19.09.2026	Sonntag 20.09.2026
Menü 1	Nudeln mit Tomaten-Frischkäsesoße, Hähnchenstreifen, Salat G,M	Paniertes Schnitzel mit Petersilienkartoffeln und Karottengemüse G1	Rindergeschnetzeltes mit Champignons, Spinatspätzle, Salat G1,M	Schupfnudeln mit Kraut, Speckwürfel G1	Gebratenes Hokifischfilet, Kräuterkartoffeln, Paprikagemüse G1,M	Weißer Bohneneintopf mit Kartoffeln u. Köttbularklößchen G1	Honigbraten mit Petersilienkartoffeln und Rahmkohlrabi G1
Menü 2	Milchreis mit Zimt und Zucker, rote Grütze G1,M	Gebackener Fetakäse, Quarkdip, Kartoffelspalten, Karottengemüse G1,M	Quarkkeulchen mit Rosinen, Mandelsoße, Apfelmuß G1,M	Gemüselasagne mit Frischkäse G1,M	Vegetarisch gefüllte Nudeln, Zitronensoße, Paprikagemüse G1,M	"Chili con Carne" m. Rinderhackfleisch, kl. Brötchen G1	Süßkartoffelpfanne mit Nüssen, Kräutersoße, Kohlrabi
Diabetes	Wie Menü 1, jedoch mit Vollkornnudeln	Wie Menü 2	Wie Menü 1, jedoch mit Püree	Wie Menü 1	Seelachs Natur, Kräuterkartoffeln, Paprikagemüse G1,M	Wie Menü 1	Wie Menü 1
Vegetarisch	Wie Menü 2	Wie Menü 2	Wie Menü 2	Wie Menü 2	Wie Menü 2	Weißer Bohneneintopf mit Kartoffeln	Wie Menü 2
Abend	Aufschnittteller mit Wurst, Käse und Brot 2,3	Aufschnittteller mit Wurst, Käse und Brot 2,3	Aufschnittteller mit Wurst, Käse und Brot 2,3	Aufschnittteller mit Wurst, Käse und Brot 2,3	Aufschnittteller mit Wurst, Käse und Brot 2,3	Aufschnittteller mit Wurst, Käse und Brot 2,3	Aufschnittteller mit Wurst, Käse und Brot 2,3

Kennzeichnungspflichtige Allergene sowie Zusatzstoffe siehe Legende auf der Rückseite.



	Montag 21.09.2026	Dienstag 22.09.2026	Mittwoch 23.09.2026	Donnerstag 24.09.2026	Freitag 25.09.2026	Samstag 26.09.2026	Sonntag 27.09.2026
Menü 1	Hackfleischspieß mit Tomatenreis und Salat G,M	Bratwurst mit Senf und Kartoffelsalat G1	Schweinegeschnetzeltes mit Gemüsewürfeln, Nudeln und Salat G1,M	Hähnchensteak Natur mit Frischkäsesoße, Kroketten, Karottengemüse G1,M	Matjesfilet "Hausfrauenart" mit Petersilienkartoffeln M	Nudelgemüseeeintopf mit Hühnchen G1	Kleines Eisbein mit Salzkartoffeln und Rahmwirsing G1,M
Menü 2	Kräuterquark mit Salzkartoffeln G1,M	Spinatknödel mit Gemüseragout G1,M	Süße Pfannkuchen mit Frucht- und Vanillesoße G1,M	Vegetarisches Valess Schnitzel mit Püree und Kartottengemüse G1,M	Spiegelei mit Speck, kleines Rösti und Kirschtomaten G1,M	Fleischkäs aus dem Ofen mit buntem Nudelsalat G1,M	Gefüllte Kartoffeltaschen mit Rahmwirsing
Diabetes	Wie Menü 2	Wie Menü 2	Wie Menü 1, jedoch mit Vollkornnudeln	Wie Menü 1, jedoch mit Püree	Wie Menü 1	Wie Menü 1	Wie Menü 1
Vegetarisch	Wie Menü 2	Wie Menü 2	Wie Menü 2	Wie Menü 2	Spiegelei, kleines Rösti und Kirschtomaten G1,M	Gemüseeeintopf	Wie Menü 2
Abend	Aufschnittteller mit Wurst, Käse und Brot 2,3	Aufschnittteller mit Wurst, Käse und Brot 2,3	Aufschnittteller mit Wurst, Käse und Brot 2,3	Aufschnittteller mit Wurst, Käse und Brot 2,3	Aufschnittteller mit Wurst, Käse und Brot 2,3	Aufschnittteller mit Wurst, Käse und Brot 2,3	Aufschnittteller mit Wurst, Käse und Brot 2,3

Kennzeichnungspflichtige Allergene sowie Zusatzstoffe siehe Legende auf der Rückseite.



	Montag 28.09.2026	Dienstag 29.09.2026	Mittwoch 30.09.2026	Donnerstag 01.10.2026	Freitag 02.10.2026	Samstag 03.10.2026	Sonntag 04.10.2026
Menü 1	Käsespätzle mit Zwiebelsoße, kleine Rinderfrikadelle, Salat G1	Leberknödel mit Speckwürfel, Püree und Sauerkraut G1	Hirschgulasch mit Pilzen, Schupfnudeln und Salat G1,M	Geflügel-Cordonbleu mit Salzkartoffeln, Brokkoli G1,M	Lachsfilet aus dem Ofen, Kartoffelgratin, Blattspinat G1,M	Grüner Erbseneintopf mit Kartoffeln u. Fleischwurstscheiben G1	Schweinenackenbraten mit Petersilienkartoffeln, Rotkohl G1,M
Menü 2	Kartäuser Knödel mit Frucht und Sahnesoße G1,M	Ebliweizengemüsepfanne mit Champignons, Kräutersoße G1,M	Apfelstrudel mit Vanillesoße G1,M	Kartoffelgnocchis, Brokkoli, Kräutersoße G1,M	Bergkäseknochen, Frischkäsesoße, Blattspinat G1,M	Reibekuchen mit Apfelmuß G1,M	Vegetarische Gemüsestückchen, Reis und Gemüsestreifen
Diabetes	Wie Menü 1, jedoch mit Vollkornnudeln	Wie Menü 2	Wie Menü 1, jedoch mit Püree	Wie Menü 1, jedoch mit Hähnchensteak "Natur"	Wie Menü 1	Wie Menü 1	Wie Menü 2
Vegetarisch	Wie Menü 2	Wie Menü 2	Wie Menü 2	Wie Menü 2	Wie Menü 2	Grüner Erbseneintopf mit Kartoffeln G1	Wie Menü 2
Abend	Aufschnitteller mit Wurst, Käse und Brot 2,3	Aufschnitteller mit Wurst, Käse und Brot 2,3	Aufschnitteller mit Wurst, Käse und Brot 2,3	Aufschnitteller mit Wurst, Käse und Brot 2,3	Aufschnitteller mit Wurst, Käse und Brot 2,3	Aufschnitteller mit Wurst, Käse und Brot 2,3	Aufschnitteller mit Wurst, Käse und Brot 2,3

Kennzeichnungspflichtige Allergene sowie Zusatzstoffe siehe Legende auf der Rückseite.



	Montag 05.10.2026	Dienstag 06.10.2026	Mittwoch 07.10.2026	Donnerstag 08.10.2026	Freitag 09.10.2026	Samstag 10.10.2026	Sonntag 11.10.2026
Menü 1	Maultaschen mit Zwiebelsoße, Kartoffel- Gurkensalat G	Königsberger Klopse, Kapernsoße, Reis und Lauchgemüse G1,M	Putengulasch mit Gemüsewürfeln, Nudeln und Salat G1,M	Schweinesteak "Natur" mit Petersilienkartoffeln, Bohnen G1,M	Grillfisch "Tomate- Basilikum", Kräuterreis und Romanesco G1,M	Graupengemüse Eintopf mit kleinen Köttbullar Klößchen G1	Gekochte Rinderbrust, Meerrettichsoße, Salzkartoffeln, rote Beete G1,M
Menü 2	Kräuterpfannkuchen mit Gemüseragout G1,M	Spaghetti mit Tomatensoße und Lauchgemüse G1	Dampfnudel mit Salzkruste, Vanillesoße G1,M	Vegetarisch gefüllte Nudeltaschen, Paprikasoße, Bohnen G1,M	Gemüseomelette mit Püree und Romanesco G1,M	Eingelegte Bauernsülze mit Bratkartoffeln	Steinpilz-Kartoffelgratin, Kräutersoße, rote Beete G1,M
Diabetes	Wie Menü 1, jedoch mit Hähnchensteak "Natur"	Wie Menü 1	Wie Menü 1, jedoch mit Vollkornnudeln	Wie Menü 1	Wie Menü 2	Wie Menü 1	Wie Menü 1
Vegetarisch	Wie Menü 2	Wie Menü 2	Wie Menü 2	Wie Menü 2	Wie Menü 2	Graupengemüse Eintopf	Wie Menü 2
Abend	Aufschnitteller mit Wurst, Käse und Brot 2,3	Aufschnitteller mit Wurst, Käse und Brot 2,3	Aufschnitteller mit Wurst, Käse und Brot 2,3	Aufschnitteller mit Wurst, Käse und Brot 2,3	Aufschnitteller mit Wurst, Käse und Brot 2,3	Aufschnitteller mit Wurst, Käse und Brot 2,3	Aufschnitteller mit Wurst, Käse und Brot 2,3

Kennzeichnungspflichtige Allergene sowie Zusatzstoffe siehe Legende auf der Rückseite.



Kennzeichnungspflichtige Allergene:

Glutenhaltiges Getreide -G- sowie daraus hergestellte Erzeugnisse <u>Dazu gehören:</u> Getreide 1, Weizen 2, Gerste 3, Hafer 4, Roggen 5, Dinkel 6, Kamut 7, Grünkern 8, Einkorn 9, Emmer 10, Triticale 11 <u>Beispielserzeugnisse:</u> Couscous, Bulgur, Polenta, Dunst, Grieß, Stärke, Mehl, Kleie	Krebstiere -K- und daraus gewonnene Erzeugnisse <u>Dazu gehören:</u> Garnelen, Hummer, Krabben, Krill, Langusten, Scampi, Fluss- und Taschenkrebse, Seespinnen <u>Beispielserzeugnisse:</u> Krebsbutter
Eier -E- und daraus gewonnene Erzeugnisse <u>Dazu gehören:</u> Eier von Hühnern, Gans, Pute, Ente, Wachtel, Taube, Strauß <u>Beispielserzeugnisse:</u> aus Ei gewonnenes Lysosym oder Lecithin, Flüssigei, Eiklar, Eigelb, Trockeneigelb, Trockeneiweiß, Eiprotein, Ovo-Protein (Ovo-mucoid)	Schwefeldioxid und Sulfid -SdS- Ab einer Konzentration von mehr als 10 mg/kg o. l <u>Beispielserzeugnisse:</u> als Konservierungs- und Antioxidationsmittel: Schwefeldioxid E220, Natriumsulfid E221, Natriumhydrogensulfid E222, Natriummetabisulfid E223, Kaliummetabisulfid E224, Kalziumsulfid E226, Kalziumbisulfid E227, Kaliumbisulfid E228
Erdnüsse -Erd- und daraus gewonnene Erzeugnisse <u>Beispielserzeugnisse:</u> Erdnussöl, Erdnussbutter, Erdnussmus	Sojabohnen -Soj- und daraus gewonnene Erzeugnisse <u>Beispielserzeugnisse:</u> nicht raffiniertes Soja, Sojalecithin, Tofu, Miso, Tempeh, Sojasprossen
Milch -M- und daraus gewonnene Erzeugnisse <u>Dazu gehört:</u> Milch von Kühen, Ziege, Schaf, Büffel, Pferd <u>Beispielserzeugnisse:</u> Casein, Molkeprotein, Lactalbumin, Milcheiweiß, Milchezucker, Butterschmalz, Butter-Joghurt, Schmand, Sauerrahm, Sahne, Joghurt, Buttermilch, Ricotta, Käse	Schalenfrüchte -Sf- und daraus gewonnene Erzeugnisse <u>Muss namentlich angegeben werden.</u> <u>Dazu gehören:</u> Mandeln 1, Hasel- 2, Wal- 3 und Kaschunüsse 4, Pecannüsse 5, Paranüsse 6, Pistazien 7, Macadamia- 8 oder Queenslandnüsse 9 <u>Beispielserzeugnisse:</u> aus Nüssen gewonnenes Öl, Nussmus, Nussbutter, Nusspaste
Sellerie -Sel- und daraus gewonnene Erzeugnisse <u>Dazu gehören:</u> Knollen-, Bleich- und Staudensellerie <u>Beispielserzeugnisse:</u> Selleriesaat, Gemüsesaft aus Sellerie, Selleriesalz	Senf -S- und daraus gewonnene Erzeugnisse <u>Dazu gehören:</u> alle Senfsorten, braune und schwarze Senfsaaten <u>Beispielserzeugnisse:</u> Senfkörner, Senfpulver, Senfsprossen, Senföl
Fische -F- und daraus gewonnene Erzeugnisse <u>Dazu gehören:</u> alle Sorten von Fisch (Lachs, Forelle, Makrele, Knurrhahn) <u>Beispielserzeugnisse:</u> Surimi, Kaviar, Rogen, Gelatine	Sesamsamen -Ses- und daraus gewonnene Erzeugnisse <u>Dazu gehören:</u> alle Sesamsorten: gelb, schwarz <u>Beispielserzeugnisse:</u> Sesampaste (Tahin), Sesamöl, Sesamsamen, Gomasio (Sesamsalz)
Lupinen -L- und daraus gewonnene Erzeugnisse <u>Beispielserzeugnisse:</u> Lupinenmehl, Lupinenkerne, Lupinenprotein	Weichtiere -W- und daraus gewonnene Erzeugnisse <u>Dazu gehören:</u> Schnecken, Muscheln, Tintenfische

Kennzeichnung der Zusatzstoffe:

1	mit Farbstoffen	9	koffeinhaltig
2	mit Konservierungsstoff(en)	10	chininhaltig
3	mit Antioxidationsmittel	11	mit Süßungsmittel(n)
4	mit Geschmacksverstärker(n)	12	enthält eine Phenylaminquelle (bei Süßungsmittel Aspartam anzugeben)
5	mit Schwefeloxid	13	gewachst (wenn Oberfläche von frischen Früchten derart behandelt wurde)
6	mit Schwärzungsmittel(n)	14	mit Taurin
7	mit Phosphat		
8	mit Milcheiweiß		