

KW	10	Classic	02.03.2026 - 08.03.2026	M 1	M 2	M 3	 M 4 BIO DE-ÖKO-039	M 5
Mo				2 GEMÜSE-FRIKADELLEN** (u.a. Möhren, Mais, Erbsen) Kohlrabi-Karottengemüse Salzkartoffeln	NEU NEU NEU SPIRELLI** hausgemachtes Pesto Genovese Krautsalat	HÄHNCHEN-GYROS* Vollkorn-Djuwetschreis (u.a. mit Möhren, Erbsen, Paprika) Zaziki Krautsalat	NUDEL-HACKFLEISCH-AUFLAUF* (Rindfleisch) mit Käse überbacken	VEGGIE-GYROS** (Sojabasis) Vollkorn-Djuwetschreis (u.a. mit Möhren, Erbsen, Paprika) Zaziki, Krautsalat
	A Einzeldessert	B frisches Obst	C Fruchtcocktail lose				Bio Tagesdessert lose	A / B / C
Di				NUDEL-BROKKOLI-AUFLAUF** mit Käse überbacken	8 RINDERHACK-FLEISCHBÄLLCHEN* in Preiselbeersauce Apfel-Rotkohl Salzkartoffeln	MILCHREIS** mit Kirschen	GEMÜSETELLER** (u.a. Möhren, Erbsen, Blumenkohl) Schnittlauch-Sahne-Sauce Kartoffelpüree aus frischen Kartoffeln	8 VEGGIE-HACKBÄLLCHEN** (Sojabasis) in Preiselbeersauce Apfel-Rotkohl Salzkartoffeln
	A Einzeldessert	B frisches Obst	C Tomatensuppe (Vorsuppe)				Bio Tagesdessert lose	A / B / C
Mi				KARTOFFELGRATIN** Möhrgemüse Kräuterdip mit Quark	4 CHICKEN-DINOS* (paniertes Hähnchenfleisch in Dinosaurierform) Blumenkohl in holländischer Sauce Salzkartoffeln	Rheinischer SAUERBRATEN-GULASCH* (Rind) Nudeln Apfelmus	Vegetarische LINSENSUPPE** mit Kartoffeln zubereitet Brötchen	2 VEGGIE-SCHNITZEL** (Sojabasis) Blumenkohl in holländischer Sauce Salzkartoffeln
	A Fruchtjoghurt-Becher	B frisches Obst	C Gurke im Ganzen				Bio Tagesdessert lose	A / B / C
Do				KÜRBIS-CREME-SUPPE** Brötchen	2 HÄHNCHEN-INNENFILETS* süß-saure Sauce Brokkoli Reis	SPAGHETTI** Veggie-Bolognese-Sauce (Tomatensoße mit Sonnenblumenbasis) Gurkensalat in Essig-Öl-Dressing	4 RÖSTI-ECKEN** Rahmspinat Kräuterdip mit Quark	VEGGIE-GESCHNETZELTES** (Pilz- u. Erbsenproteinbasis) in süß-sauer-Sauce Brokkoli, Reis
	A Wackelpudding-Becher	B frisches Obst	C Naturjoghurt lose				Bio Tagesdessert	A / B / C
Fr				8 GEMÜSE-BÄLLCHEN** (u.a. Erbsen, Mais, Möhren) Rahmspinat Kartoffelpüree aus frischen Kartoffeln	SEELACHSSTÜCKE* in Curry-Paprika-Sauce Erbsen Reis	STECKRÜBENEINTOPF* mit Kartoffeln zubereitet 4 Geflügelbratwürstchen	SPAGHETTI** Tomatensoße Eisbergsalat mit Cocktaildressing	STECKRÜBENEINTOPF** mit Kartoffeln zubereitet geröstete Sonnenblumenkerne
	A Einzeldessert	B frisches Obst	C Milchpudding Butterkeks				Bio Tagesdessert lose	A / B / C
Sa				KARTOFFELSUPPE** mit Wurzelgemüse	KARTOFFELSUPPE* mit Krakauer Wurst (Schweinefleisch)			
	A Einzeldessert	A Einzeldessert						
So				VEGGIE-BRATLING** Art Cordon Bleu (Sojabasis) Rahmsauce Brokkoli, Salzkartoffeln	Pochiertes LACHSFILET* Hummersauce Brokkoli, Salzkartoffeln			
	A Einzeldessert	A Einzeldessert						

KW 9 23.02.2026 - 01.03.2026 KW 10 02.03.2026 - 08.03.2026

M 9

Mo SPAGHETTI**
(glutenfrei)
Veggie-Milanesesauce
(mit Erbsen-
Champignons)
Möhren-Kraut-Salat

Di CHILI SIN CARNE**
(Sonnenblumen-Basis)
Mais
Reis

Mi VEGGIE-
FRIKADELLE**
(Sojabasis)
Sauerkraut
Kartoffelpüree

Do PILZRAGOUT**
Kartoffelpüre
Eisbergsalat mit itl.
Dressing

Fr GEMÜSESUPPE**
mit
Kartoffel zubereitet
(u.a. Möhren, Kohlrabi,
Erbsen)

M 9

Mo VEGGIE-GYROS**
(Sojabasis)
Zaziki (Sojabasis)
Vollkorn-Djuwetschreis
Krautsalat

Di 6 VEGGIE
KÖTTLBULLAR**
Braune Sauce
Apfel-Rotkohl
Salzkartoffeln

Mi RÖSTKARTOFFELN**
Möhrengemüse
Kräuterdip mit Sojajoghurt

Do SPAGHETTI**
(glutenfrei)
mit VEGGIE-Bolognese-
Sauce
(Sonnenblumenbasis)
frischer Gurkensalat
in Essig-Öl

Fr STECKRÜBEN-
EINTOPF**
mit Kartoffeln zubereitet
mit gerösteten
Sonnenblumenkernen

**vegetarische Gerichte

Ohne den rezeptorischen Zusatz von:

- Glutenhaltiges Getreide und daraus hergestellte Erzeugnisse (Dinkel, Gerste, Hafer, Kamut, Roggen, Weizen)
- Eier und Eiererzeugnisse
- Milch und Milcherzeugnisse (inklusive Laktose)
- Schalenfrüchte daraus hergestellte Erzeugnisse (Haselnüsse, Cashewnüsse, Macadamia, Mandeln, Paranüsse, Pecannüsse, Pistazien, Walnüsse)
- Erdnüsse und Erdnusserzeugnisse

₁ Bei diesen Menüs können wir Spuren von Allergenen nicht ausschließen.