

KW

10

Classic
M 1

02.03.2026 - 08.03.2026

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**
 Möhrengemüse
 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
 (Tomatensauce 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**
 Tomatensauce
 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**
Kartoffelpüree
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
KÖTTBULLAR****
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 Eierzeugnisse
- 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.