


KW 36 Teens 31.08.2026 - 06.09.2026

	M 1	M 2	M 3	M 4 BIO DE-ÖKO-039	M 5	M 6	M 7
Mo	CANNELLONI (Gemüse-Füllung) in Tomatensauce mit Käse überbacken	GESCHNETZELTE CURRYWURST (G) (Geflügelfleisch) in Curry-Tomaten-Sauce BIO-Reis Krautsalat	HÄHNCHEN-GULASCH (G) in Budapester Sauce (Tomatensauce mit Paprikastreifen) Salzkartoffeln Krautsalat	4 MINI-REIBEKUCHEN mit Apfelmus	GESCHNETZELTE VEGGIE-CURRYWURST (Weizen-Erbсен-Basis) in Curry-Tomaten-Sauce BIO-Reis Krautsalat	GESCHNETZELTE CURRYWURST (G) (Geflügelfleisch) in Curry-Tomaten-Sauce Pommes frites Krautsalat	GESCHNETZELTE VEGGIE-CURRYWURST (Weizen-Erbсен-Basis) in Curry-Tomaten-Sauce Pommes frites Krautsalat
	A Fruchtjoghurt-Becher	B frisches Obst	C Gurke im Ganzen	Bio Tagesdessert lose	A / B / C	A / B / C	A / B / C
Di	SÜBKARTOFFELEINTOPF (mit Kartoffeln, Möhren, Blattspinat) dazu einen Klecks Schmand-Dip	HÄHNCHEN-GESCHNETZELTES (G) in Rahmsauce Möhrengemüse Salzkartoffeln	BUNTE SPIRELLI mit 3-Käsesauce (Gouda, Hartkäse, Mozzarella) Gurkensalat in Joghurtdressing (mit BIO-Joghurt)	KARTOFFEL-SPINAT-AUFLAUF mit Käse überbacken	VEGGIE-GESCHNETZELTES (Pflanz- u. Erbsenproteinbasis) in Rahmsauce Möhrengemüse Salzkartoffeln	PIZZASCHNITTE MARGHERITA mit Tomate und Käse Gurkensalat in Joghurtdressing (mit BIO-Joghurt)	—
	A Einzeldessert	B frisches Obst	C BIO-Naturjoghurt lose	Bio Tagesdessert lose	A / B / C	A / B / C	
Mi	CHILI SIN CARNE (vegetarisches Chili mit Sonnenblumengranulat) grüne Bohnen Vollkornreis	BIO-SPAGHETTI in Pesto Siziliana mit Tomatenstücken Eisbergsalat mit Sauerrahmdressing	2 HÄHNCHEN-DONUTS (G) (paniertes Hähnchenfleisch) mit Barbecuesauce Mais BIO-Reis	4 GEFLÜGEL-HACKBÄLLCHEN (G) in Rahmsauce Salzkartoffeln Gurkensalat in Joghurt-Dressing	4 VEGGIE-NUGGETS (paniert, Sojabasis) mit Barbecuesauce Mais BIO-Reis	—	—
	A Pudding-Becher	B frisches Obst	C Schokopudding lose	Bio Tagesdessert lose	A / B / C		
Do	GEFÜLLTE PASTA (vegetarische Füllung) mit Zucchini-Sauce gemischter Blattsalat mit italienischem Dressing	RINDFLEISCH-FRIKADELLE (R) Kohlrabi in Rahm Salzkartoffeln	KAISERSCHMARRN mit Vanillesauce	RÜHREI mit gebratenen Drillingen Gewürzgurke	4 MINI-VEGGIE-FRIKADELLEN (u.a. mit Blumenkohl, Erbsen, Möhren, Mais) Kohlrabi in Rahm Salzkartoffeln	—	—
	A Gebäck o. Riegel	B frisches Obst	C Hühnerbrühe (G) (Vorsuppe)	Bio Tagesdessert	A / B / C		
Fr	BLUMENKOHL in holländischer Sauce (helle Sahnesauce) Salzkartoffeln	SEELACHSSTÜCKE (F) in Honig-Senfsauce Salzkartoffeln, Eisbergsalat mit Cocktaildressing (Dressing mit Mayo und Tomate)	KARTOFFELSUPPE (G) mit Wurzelgemüse (u.a. mit Kartoffeln, Möhren, Sellerie) und Geflügelboc- wurstscheiben Brötchen	SPÄTZLE mit Tomatensauce Gurkensalat in Joghurtdressing	Vegetarische KARTOFFELSUPPE mit Wurzelgemüse (u.a. mit Kartoffeln, Möhren, Sellerie) Brötchen	—	—
	A Einzeldessert	B frisches Obst	C hausgemachter Zitronenkuchen	Bio Tagesdessert lose	A / B / C		

Die Angebote mit dem Sticker  haben in ihrer Gesamtheit die Auszeichnung „DGEprüfte Qualität“ der Stufe A erhalten.

(G) Geflügel
(R) Rind
(F) Fisch
(K) Krebstiere
(S) Schwein
(L) Lamm/Schaf

KW 35 24.08.2026 - 30.08.2026

KW 36 31.08.2026 - 06.09.2026

M 9

Mo

VEGGIE-FRIKADELLE
(Sojabasis)
Blumenkohl in Sauce
Kartoffelpüree

Di

LINSENEINTOPF
mit Kartoffeln zubereitet

Mi

SPAGHETTI
(glutenfrei)
Veggie-Bolognese Sauce
(Sonnenblumengranulat)
Eisbergsalat mit
italienischem Dressing

Do

3 VEGGIE-CEVAPCICI
(Erbisenprotein-Basis)
Tomatensauce
Bio-Reis
Krautsalat

Fr

GEMÜSESUPPE
bunter Paprika und Mais

M 9

Mo

6 VEGGIE-BÄLLCHEN
Curry-Tomaten-Sauce
Reis
frischer Krautsalat

Di

SÜBKARTOFFELEINTOPF
mit Kartoffeln, Möhren und
Blattspinat

Mi

CHILI SIN CARNE
(vegetarisches Chili auf
Sonnenblumenbasis)
grüne Bohnen
Vollkornreis

Do

VEGGIE-FRIKADELLE
(Sojabasis)
Kohlrabi in Sauce
Salzkartoffeln

Fr

BLUMENKOHL
in weißer Sauce
Salzkartoffeln

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.