

Speisenangebot

Gültig vom 05.10.2026 bis 11.10.2026



KW 41	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag
Gericht 1 GS	Gemüsegulasch mit Möhren, Blumenkohl und Brokkoli (G, I) Fairtrade - Basmatireis  	Paniertes Seelachsfilet (A, D, A1) Kräuterquark (G) Wiener Kartoffelsalat  	Vollkorn Spirelli (A, A1) Vegetarische Carbonara mit Erbsen (G) Tomatensalat (L)  	Gebratene Hähnchenbrust Thymiansauce (I) Preiselbeer-Rotkraut (3) Salzkartoffeln  	Vegane Bratwurst aus Kohlrabi & Steckrübe (A, C, A1) Bratensauce (I) Erbsengemüse (G) Kartoffelstampf (G)  
Gericht 2 GS	Hähnchengulasch in Champignonrahm (I) Fairtrade - Basmatireis 	Veganes Chili con Linse mit Kartoffeln, Kidneybohnen und Mais (I 3) Fladenbrot (A, A1) 	Vollkorn Spirelli (A, A1) Sauce Carbonara mit Truthahnschinken (2, 3, 8) Tomatensalat (L) 	Veganer Gemüsebagel aus Erbsen & Karotten (A, I, A1) Thymiansauce (I) Preiselbeer-Rotkraut (3) Salzkartoffeln 	Geflügel-Bratwurst (Huhn) (G, I) Bratensauce (I) Erbsengemüse (G) Kartoffelstampf (G) 
Dessert 4 GS	Milchpudding - Karamell (G)	Vanillequark (G 1)	Obst Mix - Apfel, Fairtrade Banane, Birne (7)	Birnenquark (G 3)	Obst Mix - Apfel, Fairtrade Banane, Birne (7)

Speisenangebot

Gültig vom 05.10.2026 bis 11.10.2026



Kennzeichnung Allergene und Zusatzstoffe

1) Mit Farbstoffen	A) Glutenhaltiges Getreide	H2) Haselnüsse
2) Mit Konservierungsstoffen	A1) Weizen	H3) Walnüsse
3) Mit Antioxidationsmittel	A2) Roggen	H4) Cashewnüsse
4) Mit Geschmacksverstärker	A3) Gerste	H5) Pecannüsse
5) Geschwefelt	A4) Hafer	H6) Paranüsse
6) Geschwärzt	B) Krebstiere	H7) Pistazien
7) Gewachst	C) Eier	H8) Macadamianüsse
8) Mit Phosphat	D) Fisch	I) Sellerie
9) Mit Süßungsmitteln	E) Erdnüsse	J) Senf
10) Enthält eine Phenylalaninquelle	F) Soja	K) Sesamsamen
	G) Milch	L) Schwefeldioxide; Sulfide (ab 10 Mg pro Kg oder L)
	H) Schalenfrüchte	M) Lupinen
	H1) Mandel	N) Weichtiere

Fisch



Geflügel



Rind



Schwein



Vegetarisch



Speisenangebot

Gültig vom 09.11.2026 bis 15.11.2026



KW 46	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag
Gericht 1 GS	Gebratene Hähnchenbrust Rahmsauce, vegetarisch (I) Blumenkohl (G) Salzkartoffeln  	Gebackene Gemüsebällchen aus Erbsen, Mais & Paprika (C) Tomatensauce (I) Erbsengemüse (G) Spirelli (A, A1)  	Bohneneintopf mit Kartoffeln & Möhren Mehrkornbaguette (A, A1, A2, A3, A4)  	Hähnchenrahmgeschnetzeltes (I) Spätzle (A, C, A1) Apfel-Möhrensalat  	Wildlachs mit Zuckerschoten & Zucchini in Paprikasauce (D, I) Fairtrade - Vollkornreis  
Gericht 2 GS	Schnitzel (Magermilch), paniert (A, C, G, A1, A4) Rahmsauce, vegetarisch (I) Blumenkohl (G) Salzkartoffeln 	Geflügelbällchen (Huhn) (A, C, G, I, J, A1) Tomatensauce (I) Erbsengemüse (G) Spirelli (A, A1) 	Kartoffel - Brokkoli - Auflauf (C, G, L 3) 	Sojageschnetzeltes, vegan (A, F, I, A4) Spätzle (A, C, A1) Apfel-Möhrensalat 	Cremesuppe von Roten Linsen, Möhren und Kokos Fladenbrot (A, A1) 
Dessert 4 GS	Milchpudding - Schoko (G)	Obst Mix - Apfel, Fairtrade Banane, Birne (7)	Erdbeerjoghurt (G)	Milchpudding - Vanille (G 1)	Obst Mix - Apfel, Fairtrade Banane, Birne (7)

Speisenangebot

Gültig vom 09.11.2026 bis 15.11.2026



Kennzeichnung Allergene und Zusatzstoffe

1) Mit Farbstoffen	A) Glutenhaltiges Getreide	H2) Haselnüsse
2) Mit Konservierungsstoffen	A1) Weizen	H3) Walnüsse
3) Mit Antioxidationsmittel	A2) Roggen	H4) Cashewnüsse
4) Mit Geschmacksverstärker	A3) Gerste	H5) Pecannüsse
5) Geschwefelt	A4) Hafer	H6) Paranüsse
6) Geschwärzt	B) Krebstiere	H7) Pistazien
7) Gewachst	C) Eier	H8) Macadamianüsse
8) Mit Phosphat	D) Fisch	I) Sellerie
9) Mit Süßungsmitteln	E) Erdnüsse	J) Senf
10) Enthält eine Phenylalaninquelle	F) Soja	K) Sesamsamen
	G) Milch	L) Schwefeldioxide; Sulfide (ab 10 Mg pro Kg oder L)
	H) Schalenfrüchte	M) Lupinen
	H1) Mandel	N) Weichtiere

Fisch



Geflügel



Rind



Schwein



Vegetarisch



Speisenangebot

Gültig vom 02.11.2026 bis 08.11.2026



KW 45	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag
Gericht 1 GS	<i>Frikadelle aus Pastinaken & Kohlrabi</i> (A, C, A1) <i>Bratensauce</i> (I) <i>Grüne Bohnen</i> (G) <i>Salzkartoffeln</i>  	<i>Hühnerfrikassee mit Möhre, Erbsen und Spargel</i> (A, I, A3) <i>Fairtrade - Basmatireis</i>  	<i>Kartoffelauflauf mit Blumenkohl & Möhren</i> (C, G, L 3) <i>Gurkensalat</i>  	<i>Vegane Karotten-Linsen-Bolognese</i> (3) <i>Vollkorn Spirelli</i> (A, A1)  	<i>Backfisch aus Seelachs</i> (A, C, D, J, A1) <i>Rahmspinat</i> <i>Salzkartoffeln</i>  
Gericht 2 GS	<i>Geflügelfrikadelle</i> (A, C, G, J, A1) <i>Bratensauce</i> (I) <i>Grüne Bohnen</i> (G) <i>Salzkartoffeln</i> 	<i>Veganes Frikassee mit Soja, Möhre, Erbsen und Spargel</i> (A, F, I, A3) <i>Fairtrade - Basmatireis</i> 	<i>Tomatenrahmsuppe mit Geflügelfleischbällchen</i> (A, G, I, A1) <i>Mehrkornbaguette</i> (A, A1, A2, A3, A4) 	<i>Rindfleisch-Bolognese</i> (I) <i>Vollkorn Spirelli</i> (A, A1) 	<i>Gemüse-Allerlei - Blumenkohl, Karotten, Erbsen</i> (G) <i>Sauce Hollandaise</i> (C, G) <i>Salzkartoffeln</i> 
Dessert 4 GS	<i>Erdbeerquark</i> (G)	<i>Obst Mix - Apfel, Fairtrade Banane, Birne</i> (7)	<i>Heidelbeerjoghurt</i> (G)	<i>Kirschquark</i> (G 1)	<i>Obst Mix - Apfel, Fairtrade Banane, Birne</i> (7)

Speisenangebot

Gültig vom 02.11.2026 bis 08.11.2026



Kennzeichnung Allergene und Zusatzstoffe

1) Mit Farbstoffen	A) Glutenhaltiges Getreide	H2) Haselnüsse
2) Mit Konservierungsstoffen	A1) Weizen	H3) Walnüsse
3) Mit Antioxidationsmittel	A2) Roggen	H4) Cashewnüsse
4) Mit Geschmacksverstärker	A3) Gerste	H5) Pecannüsse
5) Geschwefelt	A4) Hafer	H6) Paranüsse
6) Geschwärzt	B) Krebstiere	H7) Pistazien
7) Gewachst	C) Eier	H8) Macadamianüsse
8) Mit Phosphat	D) Fisch	I) Sellerie
9) Mit Süßungsmitteln	E) Erdnüsse	J) Senf
10) Enthält eine Phenylalaninquelle	F) Soja	K) Sesamsamen
	G) Milch	L) Schwefeldioxide; Sulfide (ab 10 Mg pro Kg oder L)
	H) Schalenfrüchte	M) Lupinen
	H1) Mandel	N) Weichtiere

Fisch



Geflügel



Rind



Schwein



Vegetarisch



Speisenangebot

Gültig vom 26.10.2026 bis 01.11.2026



KW 44	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag
Gericht 1 GS	Gebratene Hähnchenbrust Rosmarinsauce (I) Buttergemüse (G) Salzkartoffeln  	Lachsbolognese mit Karotten, Sellerie und Lauch (D, I) Fairtrade - Basmatireis  	Erbseneintopf mit Kartoffeln und Möhren (J) Mehrkornbaguette (A, A1, A2, A3, A4)  	Vollkorn Penne (A, A1) Brokkoli - Basilikumsauce (G) Tomatensalat (L)  	Vegane Kürbisbällchen Bratensauce (I) Erbsengemüse (G) Süßkartoffelstampf (G)  
Gericht 2 GS	Knöpfele-Käseauflauf (A, C, G, A1 1, 2) 	Vegane Sojabolognese mit Karotten, Sellerie und Lauch (A, F, I, A3) Fairtrade - Basmatireis 	Pfannkuchen (A, C, G, A1) mit Apfelmus (3) 	Hühnersuppen-Eintopf mit buntem Gemüse und Kartoffeln Mehrkornbaguette (A, A1, A2, A3, A4) 	Geflügelbällchen (Huhn) (A, C, G, I, J, A1) Bratensauce (I) Erbsengemüse (G) Süßkartoffelstampf (G) 
Dessert 4 GS	Kirschjoghurt (G 1)	Milchpudding - Vanille (G 1)	Obst Mix - Apfel, Fairtrade Banane, Birne (7)	Heidelbeerquark (G)	Obst Mix - Apfel, Fairtrade Banane, Birne (7)

Speisenangebot

Gültig vom 26.10.2026 bis 01.11.2026



Kennzeichnung Allergene und Zusatzstoffe

1) Mit Farbstoffen	A) Glutenhaltiges Getreide	H2) Haselnüsse
2) Mit Konservierungsstoffen	A1) Weizen	H3) Walnüsse
3) Mit Antioxidationsmittel	A2) Roggen	H4) Cashewnüsse
4) Mit Geschmacksverstärker	A3) Gerste	H5) Pecannüsse
5) Geschwefelt	A4) Hafer	H6) Paranüsse
6) Geschwärzt	B) Krebstiere	H7) Pistazien
7) Gewachst	C) Eier	H8) Macadamianüsse
8) Mit Phosphat	D) Fisch	I) Sellerie
9) Mit Süßungsmitteln	E) Erdnüsse	J) Senf
10) Enthält eine Phenylalaninquelle	F) Soja	K) Sesamsamen
	G) Milch	L) Schwefeldioxide; Sulfide (ab 10 Mg pro Kg oder L)
	H) Schalenfrüchte	M) Lupinen
	H1) Mandel	N) Weichtiere

Fisch



Geflügel



Rind



Schwein



Vegetarisch



Speisenangebot

Gültig vom 19.10.2026 bis 25.10.2026



KW 43	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag
Gericht 1 GS	Hähnchen in Kräutersauce Karotten Salzkartoffeln  	Fischfrikadelle - Seelachs (A, D, G, J, A1) Joghurt-Remoulade (A, C, D, G, J, A1 1, 3, 9) Gebackene Kartoffeln  	Falafel (A, A1) Mediterranes Gemüse ragout aus Paprika, Zuckerschoten & Tomate (I) Fladenbrot (A, A1)  	Soja - Paprika - Topf (F, I) Fairtrade - Basmatireis  	Veganes Erbsenragout mit Tomatenwürfel Vollkorn Spirelli (A, A1)  
Gericht 2 GS	Spirelli (A, A1) Tomatensauce (I) 	Schwarzwurzelschnitzel (A, G, K, A1) Joghurt-Remoulade (A, C, D, G, J, A1 1, 3, 9) Gebackene Kartoffeln 	Rindfleischbällchen Mediterranes Gemüse ragout aus Paprika, Zuckerschoten & Tomate (I) Fladenbrot (A, A1) 	Hähnchenstreifen in Curryfruchtsauce Fairtrade - Basmatireis 	Kartoffelrahmsuppe mit Karotten, Erbsen & Bohnen (G, I, L 1, 3, 5) Mehrkornbaguette (A, A1, A2, A3, A4) 
Dessert 4 GS	Milchpudding - Erdbeere (G 1)	Pfirsichjoghurt (G)	Obst Mix - Apfel, Fairtrade Banane, Birne (7)	Kirschjoghurt (G 1)	Obst Mix - Apfel, Fairtrade Banane, Birne (7)

Speisenangebot

Gültig vom 19.10.2026 bis 25.10.2026



Kennzeichnung Allergene und Zusatzstoffe

1) Mit Farbstoffen	A) Glutenhaltiges Getreide	H2) Haselnüsse
2) Mit Konservierungsstoffen	A1) Weizen	H3) Walnüsse
3) Mit Antioxidationsmittel	A2) Roggen	H4) Cashewnüsse
4) Mit Geschmacksverstärker	A3) Gerste	H5) Pecannüsse
5) Geschwefelt	A4) Hafer	H6) Paranüsse
6) Geschwärzt	B) Krebstiere	H7) Pistazien
7) Gewachst	C) Eier	H8) Macadamianüsse
8) Mit Phosphat	D) Fisch	I) Sellerie
9) Mit Süßungsmitteln	E) Erdnüsse	J) Senf
10) Enthält eine Phenylalaninquelle	F) Soja	K) Sesamsamen
	G) Milch	L) Schwefeldioxide; Sulfide (ab 10 Mg pro Kg oder L)
	H) Schalenfrüchte	M) Lupinen
	H1) Mandel	N) Weichtiere

Fisch



Geflügel



Rind



Schwein



Vegetarisch



Speisenangebot

Gültig vom 12.10.2026 bis 18.10.2026



KW 42	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag
Gericht 1 GS	Vegane Bolognese aus Wurzelgemüse & Tomaten (I) Spirelli (A, A1)  	Veganes Schnitzel aus Blumenkohl & Karotten (A, A1, A4) Estragonsauce (I) Kohlrabigemüse (G) Salzkartoffeln  	Wildlachsragout mit Lauch, Karotte & Sellerie (D, I) Fairtrade - Vollkornreis  	Veganer Linseneintopf mit Kartoffeln und Karotten (J) Mehrkornbaguette (A, A1, A2, A3, A4) Rotkrautsalat  	Truthahn-Cevapcici (A, C, G, I, J, A1) Rahmwirsing Salzkartoffeln  
Gericht 2 GS	Rindfleisch-Bolognese (I) Spirelli (A, A1) 	Paniertes Hähnchenschnitzel (A, C, A1, A3) Estragonsauce (I) Kohlrabigemüse (G) Salzkartoffeln 	Soja - Rahmgeschnetzeltes (F, I) Fairtrade - Vollkornreis 	Pfannkuchen (A, C, G, A1) mit Apfelmus (3) 	Spinat-Dinkelplätzchen (A, C, G, I, A1) Rahmwirsing Salzkartoffeln 
Dessert 4 GS	Erdbeerquark (G)	Obst Mix - Apfel, Fairtrade Banane, Birne (7)	Mini Windbeutel (A, C, G, A1)	Mangoquark (G 1)	Obst Mix - Apfel, Fairtrade Banane, Birne (7)

Speisenangebot

Gültig vom 12.10.2026 bis 18.10.2026



Kennzeichnung Allergene und Zusatzstoffe

1) Mit Farbstoffen	A) Glutenhaltiges Getreide	H2) Haselnüsse
2) Mit Konservierungsstoffen	A1) Weizen	H3) Walnüsse
3) Mit Antioxidationsmittel	A2) Roggen	H4) Cashewnüsse
4) Mit Geschmacksverstärker	A3) Gerste	H5) Pecannüsse
5) Geschwefelt	A4) Hafer	H6) Paranüsse
6) Geschwärzt	B) Krebstiere	H7) Pistazien
7) Gewachst	C) Eier	H8) Macadamianüsse
8) Mit Phosphat	D) Fisch	I) Sellerie
9) Mit Süßungsmitteln	E) Erdnüsse	J) Senf
10) Enthält eine Phenylalaninquelle	F) Soja	K) Sesamsamen
	G) Milch	L) Schwefeldioxide; Sulfide (ab 10 Mg pro Kg oder L)
	H) Schalenfrüchte	M) Lupinen
	H1) Mandel	N) Weichtiere

Fisch



Geflügel



Rind



Schwein



Vegetarisch

