



varisano Menüplan

Catering & Service

KW 39 21.09.2026 - 27.09.2026

Name: _____

Station: _____

1. Woche	Menü 1 Vollkost	Menü 2 Vegetarisch/LVK	Menü 3 Leichte Vollkost
Montag	Fischroulade ^{A, A1, D, G, G1} Dillsoße ^{G, G1} Rahmspinat ^{G, G1} Kräuterkartoffeln Karamellpudding ^{G, G1}	Karotten-Blumenkohlaufauf ^{A, A1, C, G, G1, L, 1} Käsesoße ^{G, G1} Kartoffeln Karamellpudding ^{G, G1}	Hähnchenbrust Currysoße ^{G, G1} Zucchini Gabelspaghetti ^{A, A1} Karamellpudding ^{G, G1}
Dienstag	Putensteak Tomatensoße Kaisergemüse Kartoffeln Fruchtjoghurt 3,5% ^{G, G1}	Sojabolognese ^{F, I} kl. Salat (Joghurtdr.) ^{G, I, J} Vollkorn Fusilli ^{A, A1} Fruchtjoghurt 3,5% ^{G, G1}	Gemüseintopf m. Rind u. Reis ^I Roggenbrot ^{A, A2} Fruchtjoghurt 3,5% ^{G, G1}
Mittwoch	Gedünsteter Seelachs ^D Schnittlauchsoße ^{G, G1} Erbsen Reis Apfel	Eieromelette ^{C, G, G1} Kräutersoße ^{G, G1} Rahmspinat ^{G, G1} Kartoffeln Apfel	Schweinesteak (Tom.-Mozzarella) ^{C, G, G1}  Rosmarinsoße kl. Salat (Joghurtdr.) ^{G, I, J} Kartoffeln Apfel
Donnerstag	Hähnchenbrust Rahmsoße ^{G, G1} Kürbis Kartoffeln Apfelmus ¹	Gefüllte Paprika ^{A, I, J} Tomatensoße Reis Apfelmus ¹	Rinderragout (ohne Zwiebeln) ^I Prinzessbohnen Spätzle ^{A, A1, C} Apfelmus ¹
Freitag	Backfisch ^{A, A1, D} Kräutersoße ^{G, G1} Erbsen-Möhren Kräuterreis Fruchtjoghurt 3,5% ^{G, G1}	Vegetarisches Schnitzel ^{A, A1, A4, C, G, G1, 3} Schnittlauchsoße ^{G, G1} Kaisergemüse Kartoffeln Fruchtjoghurt 3,5% ^{G, G1}	Rinderbraten Preiselbeersoße Kürbis Kartoffeln Fruchtjoghurt 3,5% ^{G, G1}
Samstag	Rinderbolognese ^I kl. Salat (Kräuterdr.) ^{L, 1, 3, 8} Gabelspaghetti ^{A, A1} Schokoladenpudding ^{G, G1} Hartkäse ^{C, G, G1, 2}	Kartoffeleintopf ^{I, 1} Roggenbrot ^{A, A2} Schokoladenpudding ^{G, G1}	Königsberger Klopse (Schwein) ^C  Kapernsoße ^{G, G1} Rote Beete Salat ^{4b} Reis Schokoladenpudding ^{G, G1}
Sonntag	Schweinebraten  Rosmarinsoße Tomaten-Bohngemüse Spätzle ^{A, A1, C} Marmorkuchen ^{A, A1, C}	Sojageschnetzeltes ^{F, G, G1} kl. Salat (Kräuterdr.) ^{L, 1, 3, 8} Fusilli ^A Marmorkuchen ^{A, A1, C}	Gedünsteter Schellfisch ^D Dillsoße ^{G, G1} Zucchini Kartoffeln Marmorkuchen ^{A, A1, C}

(A) Glutenhaltiges Getreide und -erzeugnisse, (A1) Weizen und Weizenerzeugnisse, (A2) Roggen und Roggenerzeugnisse, (A4) Hafer und Hafererzeugnisse, (C) Eier und -erzeugnisse, (D) Fisch und -erzeugnisse, (F) Soja und -erzeugnisse, (G) Milch und -erzeugnisse, (G1) Laktose, (I) Sellerie und -erzeugnisse, (J) Senf und -erzeugnisse, (L) Schwefeldioxid und Sulfide in einer Konzentration von mehr als 10mg/kg oder 10mg/l, als SO2 angegeben (1) mit Antioxidationsmittel, (2) mit Konservierungsstoff, (3) mit Farbstoff, (4b) mit Süßungsmittel, (8) geschwefelt

Ihr Küchenteam wünscht - Guten Appetit - Menüwunscherfassungszeiten: Mo - Sa von 08:00 bis 11:30 Uhr

Änderungen vorbehalten

Trotz der gebotenen organisatorischen und technologischen Vorkehrungen können wir nicht ausschließen, dass die von uns angebotenen Produkte Spuren von Allergenen enthalten. Falls Sie weitergehende Informationen zu allergenen Zutaten benötigen, sprechen Sie bitte die Diätassistentin an.



1. Woche	Menü 1 Vollkost	Menü 2 Vegetarisch/LVK	Menü 3 Leichte Vollkost
Montag	Hähnchenbrust Bratensoße Kürbis Kartoffeln Cappuccinopudding ^{G, G1, 5, 7d}	Blumenkohl-Käsemedaillon ^{A, A1, G, G1} Kräutersoße ^{G, G1} Zartweizen ^{A, A1} Cappuccinopudding ^{G, G1, 5, 7d}	Rindergeschnetzeltes (ohne Zwiebeln) Karotten Fusilli ^A Cappuccinopudding ^{G, G1, 5, 7d}
Dienstag	Bratwurst vom Schwein ¹ Senfsoße ^J Blumenkohl "a la creme" ^{G, G1} Kartoffeln Fruchtjoghurt 3,5% ^{G, G1}	Gemüsebolognese ^I kl. Salat (Kräuterdr.) ^{L, 1, 3, 8} Gabelspaghetti ^{A, A1} Fruchtjoghurt 3,5% ^{G, G1}	Gedünsteter Seelachs ^D Gemüsesugo ^{G, G1, I} Basmatireis Fruchtjoghurt 3,5% ^{G, G1}
Mittwoch	Fleischkäse vom Schwein ^{1, 2, 7} Zwiebelsoße Sauerkraut Kartoffelpüree ^{G1} Banane	Gemüseeeintopf m. Reis ^I Roggenbrot ^{A, A2} Banane	Hähnchenbrust Rosmarinsoße Kürbis Petersilienkartoffeln Banane
Donnerstag	Schweineschnitzel ^{A, A1} Bratensoße Kohlrabi "a la creme" ^{G, G1} Kartoffeln Apfelmus ¹	Eieromelette ^{C, G, G1} Kräutersoße ^{G, G1} Kaisergemüse Sesamkartoffeln ^K Apfelmus ¹	Rindergulasch (ohne Zwiebeln) kl. Salat (Kräuterdr.) ^{L, 1, 3, 8} Reis Apfelmus ¹
Freitag	Backfisch ^{A, A1, D} Dillsoße ^{G, G1} Erbsen Kräuterkartoffeln Fruchtjoghurt 3,5% ^{G, G1}	Brokkoli-Blumenkohlaufauf ^{A, A1, C, G, G1, L, 1} Gemüsesoße ^{G, G1, I} Kartoffeln Fruchtjoghurt 3,5% ^{G, G1}	Putensteak Tomatensoße kl. Salat (Joghurtdr.) ^{G, I, J} Kräuterreis Fruchtjoghurt 3,5% ^{G, G1}
Samstag	Rinderbraten Bratensoße Brokkoli Spätzle ^{A, A1, C} Vanillepudding ^{G, G1, 3}	Vegetarisches Schnitzel ^{A, A1, A4, C, G, G1, 3} Schnittlauchsoße ^{G, G1} Karotten Kartoffeln Vanillepudding ^{G, G1, 3}	Kartoffeleintopf m. Rind ^{I, 1} Roggenbrot ^{A, A2} Vanillepudding ^{G, G1, 3}
Sonntag	Geschnetzeltes (Schwein) Blumenkohl "a la creme" ^{G, G1} Kräuterreis Magdalenenkuchen ^{A, A1, C, F, G, G1}	Vegane Hackbällchen ^{A, A1, A3, F} Tomatensoße Brokkoli Kartoffelpüree ^{G1} Magdalenenkuchen ^{A, A1, C, F, G, G1}	Gekochte Rinderbrust Kräutersoße ^{G, G1} Rote Beete Gemüse ^{4b} Kartoffeln Magdalenenkuchen ^{A, A1, C, F, G, G1}

(A) Glutenhaltiges Getreide und -erzeugnisse, (A1) Weizen und Weizenerzeugnisse, (A2) Roggen und Roggenerzeugnisse, (A3) Gerste und Gersteerzeugnisse, (A4) Hafer und Hafererzeugnisse, (C) Eier und -erzeugnisse, (D) Fisch und -erzeugnisse, (F) Soja und -erzeugnisse, (G) Milch und -erzeugnisse, (G1) Laktose, (I) Sellerie und -erzeugnisse, (J) Senf und -erzeugnisse, (K) Sesamsamen und -erzeugnisse, (L) Schwefeldioxid und Sulfide in einer Konzentration von mehr als 10mg/kg oder 10mg/l, als SO₂ angegeben (1) mit Antioxidationsmittel, (2) mit Konservierungstoff, (3) mit Farbstoff, (4b) mit Süßungsmittel, (5) enthält eine Phenylalaninquelle, (7) mit Phosphat, (7d) mit Zuckerarten und Süßungsmitteln, (8) geschwefelt

Ihr Küchenteam wünscht - Guten Appetit - Menüwunscherfassungszeiten: Mo - Sa von 08:00 bis 11:30 Uhr

Änderungen vorbehalten

Trotz der gebotenen organisatorischen und technologischen Vorkehrungen können wir nicht ausschließen, dass die von uns angebotenen Produkte Spuren von Allergenen enthalten. Falls Sie weitergehende Informationen zu allergenen Zutaten benötigen, sprechen Sie bitte die Diätassistentin an.



varisano Menüplan

Catering & Service

KW 41

05.10.2026 - 11.10.2026

Name: _____

Station: _____

3. Woche	Menü 1 Vollkost	Menü 2 Vegetarisch/LVK	Menü 3 Leichte Vollkost
Montag	Gefüllte Paprika (Schwein/Rind) ^{A, A1, C, G, G1}  Tomatensoße Kartoffeln Schokoladenpudding ^{G, G1}	Gemüse Couscous ^{A, A1} Kräuterquark ^{G, G1} Schokoladenpudding ^{G, G1}	Putengeschnetzeltes (ohne Zwiebeln) Karotten-Blumenkohl-gemüse Spätzle ^{A, A1, C} Schokoladenpudding ^{G, G1}
Dienstag	Rindergulasch Kaisergemüse Spätzle ^{A, A1, C} Fruchtjoghurt 3,5% ^{G, G1}	Eieromelette ^{C, G, G1} Kräutersoße ^{G, G1} Zucchini Kartoffeln Fruchtjoghurt 3,5% ^{G, G1}	Gemüseeeintopf (Huhn/Gabelspaghetti) ^{A, A1, I} Roggenbrot ^{A, A2} Fruchtjoghurt 3,5% ^{G, G1}
Mittwoch	Kohlroulade (Schwein) ^{A, A1}  Bratensoße kl. Salat (Kräuterdr.) ^{L, 1, 3, 8} Kartoffelpüree ^{G1} Apfel	Vegetarisches Schnitzel ^{A, A1, A4, C, G, G1, 3} Currysoße ^{G, G1} Zucchini- Paprikagemüse Kräuterreis Apfel	Gebratenes Seelachsfilet ^{D, G} Kräutersoße ^{G, G1} Karotten Kartoffeln Apfel
Donnerstag	Hähnchenbrust Rahmsoße ^{G, G1} Kürbis Reis Apfelmus ¹	Kohlrabieintopf Roggenbrot ^{A, A2} Apfelmus ¹	Rinderfrikadelle ^{A, A1, C} Bratensoße Brokkoli Kräuterkartoffeln Apfelmus ¹
Freitag	Gedünsteter Seelachs ^D Currysoße ^{G, G1} Asiagemüse Basmatireis Fruchtjoghurt 3,5% ^{G, G1}	Eieromelette ^{C, G, G1} Rahmspinat ^{G, G1} Kartoffelpüree ^{G1} Fruchtjoghurt 3,5% ^{G, G1}	Schweinegulasch  kl. Salat (Kräuterdr.) ^{L, 1, 3, 8} Fusilli ^A Fruchtjoghurt 3,5% ^{G, G1}
Samstag	Rinderbolognese ^I kl. Salat (Joghurtdr.) ^{G, I, J} Gabelspaghetti ^{A, A1} Karamellpudding ^{G, G1} Hartkäse ^{C, G, G1, 2}	Brokkoli-Blumenkohlaufauf ^{A, A1, C, G, G1, L, 1} Käsesoße ^{G, G1} Kartoffeln Karamellpudding ^{G, G1}	Putensteak Rosmarinsoße Karotten Reis Karamellpudding ^{G, G1}
Sonntag	Königsberger Klopse (Schwein) ^C  Kapernsoße ^{G, G1} Rote Beete Salat ^{4b} Reis Zitronenkuchen ^{A, A1, C}	Blumenkohl-Käsemedaillon ^{A, A1, G, G1} Tomatensoße kl. Salat (Joghurtdr.) ^{G, I, J} Kartoffeln Zitronenkuchen ^{A, A1, C}	Rinderbraten Bratensoße Kürbis Kartoffeln Zitronenkuchen ^{A, A1, C}

(A) Glutenhaltiges Getreide und -erzeugnisse, (A1) Weizen und Weizenerzeugnisse, (A2) Roggen und Roggenerzeugnisse, (A4) Hafer und Hafererzeugnisse, (C) Eier und -erzeugnisse, (D) Fisch und -erzeugnisse, (G) Milch und -erzeugnisse, (G1) Laktose, (I) Sellerie und -erzeugnisse, (J) Senf und -erzeugnisse, (L) Schwefeldioxid und Sulfide in einer Konzentration von mehr als 10mg/kg oder 10mg/l, als SO2 angegeben (1) mit Antioxidationsmittel, (2) mit Konservierungsstoff, (3) mit Farbstoff, (4b) mit Süßungsmittel, (8) geschwefelt

Ihr Küchenteam wünscht - Guten Appetit - Menüwunscherfassungszeiten: Mo - Sa von 08:00 bis 11:30 Uhr

Änderungen vorbehalten

Trotz der gebotenen organisatorischen und technologischen Vorkehrungen können wir nicht ausschließen, dass die von uns angebotenen Produkte Spuren von Allergenen enthalten. Falls Sie weitergehende Informationen zu allergenen Zutaten benötigen, sprechen Sie bitte die Diätassistentin an.



4. Woche	Menü 1 Vollkost	Menü 2 Vegetarisch/LVK	Menü 3 Leichte Vollkost
Montag	Hackfleischpfanne (Rind) kl. Salat (Joghurtdr.) ^{G, I, J} Zartweizen ^{A, A1} Vanillepudding ^{G, G1, 3}	Kartoffel-Zucchini-Pfanne ^{G, G1} Vanillepudding ^{G, G1, 3}	Schweinerückensteak ^C Bratensoße Blumenkohl "a la creme" ^{G, G1} Petersilienkartoffeln Vanillepudding ^{G, G1, 3}
Dienstag	Gebratenes Seelachsfilet ^{D, G} Kräutersoße ^{G, G1} Rahmspinat ^{G, G1} Kartoffeln Fruchtjoghurt 3,5% ^{G, G1}	Gemüseeeintopf m. Gabelspaghetti ^{A, A1, I} Roggenbrot ^{A, A2} Fruchtjoghurt 3,5% ^{G, G1}	Fleischbällchen vom Schwein ^C Tomatensoße Brokkoli Reis Fruchtjoghurt 3,5% ^{G, G1}
Mittwoch	Schweinerückensteak ^C Rosmarinsoße Kürbis Kartoffeln Banane	Gemüsebolognese ^I kl. Salat (Joghurtdr.) ^{G, I, J} Gabelspaghetti ^{A, A1} Banane	Hühnerfrikassee ^{G, G1} kl. Salat (Kräuterdr.) ^{L, 1, 3, 8} Reis Banane
Donnerstag	Rindergulasch Kohlrabi "a la creme" ^{G, G1} Spätzle ^{A, A1, C} Apfelmus ¹	Karotten-Blumenkohlaufguss ^{A, A1, C, G, G1, L, 1} Bärlauchsoße ^{G, G1} Kartoffeln Apfelmus ¹	Hähnchenbrust Käsesoße ^{G, G1} Karotten Kartoffelpüree ^{G1} Apfelmus ¹
Freitag	Rinderfrikadelle ^{A, A1, C} Zwiebelsoße Blumenkohl Kartoffelpüree ^{G1} Fruchtjoghurt 3,5% ^{G, G1}	Gemüseteller Kräuterquark ^{G, G1} Kartoffeln Fruchtjoghurt 3,5% ^{G, G1}	Gedünsteter Schellfisch ^D Gemüsesugo ^{G, G1, I} kl. Salat (Joghurtdr.) ^{G, I, J} Reis Fruchtjoghurt 3,5% ^{G, G1}
Samstag	Rinderroulade (Rind/Schwein) ^{J, 2} Bratensoße Rotkraut ^{6b} Kräuterkartoffeln Cappuccinopudding ^{G, G1, 5, 7d}	Mediterraner Gemüseeeintopf Roggenbrot ^{A, A2} Cappuccinopudding ^{G, G1, 5, 7d}	Putenrollbraten ^{1, 2, 7} Bratensoße Schwarzwurzelgemüse ^{G, G1} Spätzle ^{A, A1, C} Cappuccinopudding ^{G, G1, 5, 7d}
Sonntag	Backfisch ^{A, A1, D} Dillsoße ^{G, G1} Erbsen Reis Schokoladenkuchen ^{A, A1, C, G, G1}	Vegane Hackbällchen ^{A, A1, A3, F} Tomatensoße Brokkoli Kartoffelpüree ^{G1} Schokoladenkuchen ^{A, A1, C, G, G1}	Schweinebraten Thymiansoße Kürbis Fusilli ^A Schokoladenkuchen ^{A, A1, C, G, G1}

(A) Glutenhaltiges Getreide und -erzeugnisse, (A1) Weizen und Weizenerzeugnisse, (A2) Roggen und Roggenerzeugnisse, (A3) Gerste und Gersteerzeugnisse, (C) Eier und -erzeugnisse, (D) Fisch und -erzeugnisse, (F) Soja und -erzeugnisse, (G) Milch und -erzeugnisse, (G1) Laktose, (I) Sellerie und -erzeugnisse, (J) Senf und -erzeugnisse, (L) Schwefeldioxid und Sulfide in einer Konzentration von mehr als 10mg/kg oder 10/mg/l, als SO₂ angegeben (1) mit Antioxidationsmittel, (2) mit Konservierungsstoff, (3) mit Farbstoff, (5) enthält eine Phenylalaninquelle, (6b) mit einer Zuckerart und Süßungsmittel, (7) mit Phosphat, (7d) mit Zuckerarten und Süßungsmitteln, (8) geschwefelt

Ihr Küchenteam wünscht - Guten Appetit - Menüwunscherfassungszeiten: Mo - Sa von 08:00 bis 11:30 Uhr

Änderungen vorbehalten

Trotz der gebotenen organisatorischen und technologischen Vorkehrungen können wir nicht ausschließen, dass die von uns angebotenen Produkte Spuren von Allergenen enthalten. Falls Sie weitergehende Informationen zu allergenen Zutaten benötigen, sprechen Sie bitte die Diätassistentin an.