

# Menüplan

09.02.2026 - 13.02.2026

KW 7	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag
<b>Menü 1</b>	Fischfilet "Bordelaise" pro 100 g/ml: 5 g KH; pro Portion: 10 g KH Erbosen pro 100 g/ml: 7 g KH; pro Portion: 5 g KH Kartoffelpüree pro 100 g/ml: 13 g KH; pro Portion: 21 g KH	Schweinegeschnetzeltes "Zürcher Art" pro 100 g/ml: 3 g KH; pro Portion: 4 g KH Spätzle pro 100 g/ml: 24 g KH; pro Portion: 39 g KH	Rindswurst pro 100 g/ml: 0 g KH; pro Portion: 0 g KH Curryketchup pro 100 g/ml: 32 g KH; pro Portion: 16 g KH Wedges pro 100 g/ml: 18 g KH; pro Portion: 32 g KH	Hähnchen Cordon- Bleu pro 100 g/ml: 13 g KH; pro Portion: 16 g KH Bratensoße pro 100 g/ml: 9 g KH; pro Portion: 5 g KH Karotten pro 100 g/ml: 0 g KH; pro Portion: 0 g KH Kartoffeln pro 100 g/ml: 15 g KH; pro Portion: 18 g KH	Rindfleischtortellini pro 100 g/ml: 43 g KH; pro Portion: 95 g KH Tomatensoße pro 100 g/ml: 7 g KH; pro Portion: 4 g KH Hartkäse pro 100 g/ml: 2 g KH; pro Portion: 0 g KH
	pro Portion: 36 g KH	pro Portion: 43 g KH	pro Portion: 49 g KH	pro Portion: 39 g KH	pro Portion: 99 g KH
<b>Menü 2 - Vegetarisch</b>	Grießbrei pro 100 g/ml: 14 g KH; pro Portion: 48 g KH Aprikosenkompott pro 100 g/ml: 5 g KH; pro Portion: 5 g KH Zimt und Zucker pro 100 g/ml: 86 g KH; pro Portion: 13 g KH	Überbackene Maultaschen pro 100 g/ml: 25 g KH; pro Portion: 64 g KH Tomatensoße pro 100 g/ml: 7 g KH; pro Portion: 4 g KH mit Käse überbacken pro 100 g/ml: 2 g KH; pro Portion: 0 g KH	Chili sin carne pro 100 g/ml: 6 g KH; pro Portion: 12 g KH Brötchen pro 100 g/ml: 43 g KH; pro Portion: 28 g KH	Gnocchi pro 100 g/ml: 35 g KH; pro Portion: 77 g KH Tomatensoße pro 100 g/ml: 7 g KH; pro Portion: 8 g KH	Quinoa - Soja - Risotto mit Gemüse pro 100 g/ml: 18 g KH; pro Portion: 72 g KH Kräuterquark pro 100 g/ml: 4 g KH; pro Portion: 3 g KH
	pro Portion: 65 g KH	pro Portion: 68 g KH	pro Portion: 40 g KH	pro Portion: 85 g KH	pro Portion: 76 g KH
<b>Menü 3 - Pasta Vegetarisch</b>	Ravioli pro 100 g/ml: 44 g KH; pro Portion: 97 g KH Tomatensoße pro 100 g/ml: 7 g KH; pro Portion: 8 g KH	Spaghetti pro 100 g/ml: 25 g KH; pro Portion: 55 g KH Sahnesoße pro 100 g/ml: 6 g KH; pro Portion: 7 g KH	Maccaroni pro 100 g/ml: 25 g KH; pro Portion: 55 g KH Gemüsebolognese pro 100 g/ml: 3 g KH; pro Portion: 3 g KH	Farfalle pro 100 g/ml: 25 g KH; pro Portion: 55 g KH Brokkolissoße pro 100 g/ml: 6 g KH; pro Portion: 7 g KH	Tagliatelle pro 100 g/ml: 24 g KH; pro Portion: 54 g KH Tomatensoße mit Pesto pro 100 g/ml: 7 g KH; pro Portion: 8 g KH
	pro Portion: 105 g KH	pro Portion: 62 g KH	pro Portion: 58 g KH	pro Portion: 62 g KH	pro Portion: 62 g KH

(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 (1) mit Antioxidationsmittel, (2) mit Konservierungsstoff, (3) mit Farbstoff, (7) mit Phosphat

Anstelle der Gemüsebeilage kann auch ein Salat vom Buffet gewählt werden; die detaillierte Kennzeichnung befindet sich auf dem Salatbuffet.

Änderungen vorbehalten

Die Küche möchte allen Essensteilnehmern die nötigen Informationen geben, damit Sie trotz einer Allergie möglichst viele unserer Speisen genießen können. Entsprechend den gesetzlichen Bestimmungen benennen wir alle kennzeichnungspflichtigen Allergene sowie Zusatzstoffe. Trotz der gebotenen organisatorischen und technologischen Voraussetzungen können wir nicht ausschließen, dass die von uns angebotenen Produkte Spuren von Allergenen enthalten. Bitte informieren Sie sich unter folgender Telefonnummer: 06195-677713 (in der Zeit von 09:00 bis 13:00 Uhr), sofern Sie hierzu Angaben benötigen, insbesondere hinsichtlich möglicher Kreuzkontamination.

# Menüplan

16.02.2026 - 20.02.2026

KW 8	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag
<b>Menü 1</b>	Fleischkäse vom Schwein pro 100 g/ml: 1 g KH; pro Portion: 1 g KH  Bratensoße pro 100 g/ml: 9 g KH; pro Portion: 5 g KH  Karotten pro 100 g/ml: 0 g KH; pro Portion: 0 g KH  Kartoffeln pro 100 g/ml: 15 g KH; pro Portion: 18 g KH	Hähnchen Nuggets pro 100 g/ml: 14 g KH; pro Portion: 26 g KH  Curryketchup pro 100 g/ml: 32 g KH; pro Portion: 16 g KH  Wedges pro 100 g/ml: 18 g KH; pro Portion: 32 g KH	Gedünsteter Seelachs pro 100 g/ml: 0 g KH; pro Portion: 0 g KH  Senfsoße pro 100 g/ml: 7 g KH; pro Portion: 7 g KH  Erbesen pro 100 g/ml: 7 g KH; pro Portion: 5 g KH  Kartoffeln pro 100 g/ml: 15 g KH; pro Portion: 18 g KH	Penne pro 100 g/ml: 25 g KH; pro Portion: 55 g KH  Putenschinkensoße pro 100 g/ml: 6 g KH; pro Portion: 7 g KH  Hartkäse pro 100 g/ml: 2 g KH; pro Portion: 0 g KH	Hirtenrolle (Schwein) pro 100 g/ml: 8 g KH; pro Portion: 10 g KH  Tomatenreis pro 100 g/ml: 25 g KH; pro Portion: 35 g KH
	pro Portion: 24 g KH	pro Portion: 74 g KH	pro Portion: 30 g KH	pro Portion: 62 g KH	pro Portion: 45 g KH
<b>Menü 2 - Vegetarisch</b>	Käsespätzle pro 100 g/ml: 22 g KH; pro Portion: 75 g KH  Röstzwiebeln pro 100 g/ml: 40 g KH; pro Portion: 4 g KH	Gemüselasagne pro 100 g/ml: 17 g KH; pro Portion: 51 g KH	Erbsensuppe pro 100 g/ml: 9 g KH; pro Portion: 31 g KH  Brötchen pro 100 g/ml: 43 g KH; pro Portion: 28 g KH	Kartoffelrösti pro 100 g/ml: 23 g KH; pro Portion: 54 g KH  Apfelmus pro 100 g/ml: 10 g KH; pro Portion: 19 g KH	Gebackene Ofenkartoffel pro 100 g/ml: 16 g KH; pro Portion: 40 g KH  Kräuterquark pro 100 g/ml: 4 g KH; pro Portion: 3 g KH
	pro Portion: 79 g KH	pro Portion: 51 g KH	pro Portion: 59 g KH	pro Portion: 73 g KH	pro Portion: 43 g KH
<b>Menü 3 - Pasta Vegetarisch</b>	Fusilli pro 100 g/ml: 25 g KH; pro Portion: 55 g KH  Käsesoße pro 100 g/ml: 6 g KH; pro Portion: 7 g KH	Rigatoni pro 100 g/ml: 25 g KH; pro Portion: 55 g KH  Brokkolisоße pro 100 g/ml: 6 g KH; pro Portion: 7 g KH	Gabelspaghetti pro 100 g/ml: 25 g KH; pro Portion: 55 g KH  Sojabolognese pro 100 g/ml: 8 g KH; pro Portion: 9 g KH	Käse- Spinattortellini pro 100 g/ml: 38 g KH; pro Portion: 84 g KH  Tomatensoße pro 100 g/ml: 7 g KH; pro Portion: 8 g KH	Spaghetti pro 100 g/ml: 25 g KH; pro Portion: 55 g KH  Tomatensoße mit Pesto pro 100 g/ml: 7 g KH; pro Portion: 8 g KH
	pro Portion: 62 g KH	pro Portion: 62 g KH	pro Portion: 64 g KH	pro Portion: 92 g KH	pro Portion: 63 g KH

(A) Glutenhaltiges Getreide und -erzeugnisse, (A1) Weizen und Weizenerzeugnisse, (A2) Roggen und Roggengererzeugnisse, (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 (1) mit Antioxidationsmittel, (2) mit Konservierungsstoff, (3) mit Farbstoff, (7) mit Phosphat

Anstelle der Gemüsebeilage kann auch ein Salat vom Buffet gewählt werden; die detaillierte Kennzeichnung befindet sich auf dem Salatbuffet.

Änderungen vorbehalten

Die Küche möchte allen Essensteilnehmern die nötigen Informationen geben, damit Sie trotz einer Allergie möglichst viele unserer Speisen genießen können. Entsprechend den gesetzlichen Bestimmungen benennen wir alle kennzeichnungspflichtigen Allergene sowie Zusatzstoffe. Trotz der gebotenen organisatorischen und technologischen Voraussetzungen können wir nicht ausschließen, dass die von uns angebotenen Produkte Spuren von Allergenen enthalten. Bitte informieren Sie sich unter folgender Telefonnummer: 06195-677713 (in der Zeit von 09:00 bis 13:00 Uhr), sofern Sie hierzu Angaben benötigen, insbesondere hinsichtlich möglicher Kreuzkontamination.

# Menüplan

23.02.2026 - 27.02.2026

KW 9	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag
<b>Menü 1</b>	Schweinegulasch pro 100 g/ml: 3 g KH; pro Portion: 4 g KH Karotten pro 100 g/ml: 0 g KH; pro Portion: 0 g KH Fusilli pro 100 g/ml: 44 g KH; pro Portion: 71 g KH	Fischstäbchen pro 100 g/ml: 17 g KH; pro Portion: 21 g KH Rahmspinat pro 100 g/ml: 5 g KH; pro Portion: 5 g KH Kartoffeln pro 100 g/ml: 15 g KH; pro Portion: 18 g KH	Kartoffeleintopf pro 100 g/ml: 10 g KH; pro Portion: 35 g KH Geflügelwiener pro 100 g/ml: 3 g KH; pro Portion: 3 g KH Brötchen pro 100 g/ml: 43 g KH; pro Portion: 28 g KH	Rinderfrikadelle pro 100 g/ml: 8 g KH; pro Portion: 10 g KH Kohlrabi "a la creme" pro 100 g/ml: 5 g KH; pro Portion: 7 g KH Kartoffeln pro 100 g/ml: 15 g KH; pro Portion: 18 g KH	Hühnerfrikassee pro 100 g/ml: 3 g KH; pro Portion: 5 g KH Erbsen pro 100 g/ml: 7 g KH; pro Portion: 5 g KH Reis pro 100 g/ml: 26 g KH; pro Portion: 36 g KH
	pro Portion: 75 g KH	pro Portion: 44 g KH	pro Portion: 66 g KH	pro Portion: 35 g KH	pro Portion: 46 g KH
<b>Menü 2 - Vegetarisch</b>	Eieromelette pro 100 g/ml: 5 g KH; pro Portion: 4 g KH Kräutersoße pro 100 g/ml: 7 g KH; pro Portion: 4 g KH Rahmspinat pro 100 g/ml: 5 g KH; pro Portion: 5 g KH Kartoffeln pro 100 g/ml: 15 g KH; pro Portion: 18 g KH	Kichererbencurry pro 100 g/ml: 7 g KH; pro Portion: 15 g KH Reis pro 100 g/ml: 26 g KH; pro Portion: 36 g KH	Germknödel pro 100 g/ml: 49 g KH; pro Portion: 69 g KH Kirschsoße pro 100 g/ml: 26 g KH; pro Portion: 20 g KH Vanillesoße pro 100 g/ml: 15 g KH; pro Portion: 12 g KH	Quinoa - Soja - Risotto mit Gemüse pro 100 g/ml: 18 g KH; pro Portion: 72 g KH Kräuterquark pro 100 g/ml: 4 g KH; pro Portion: 3 g KH	Griechischer Pfannkuchen pro 100 g/ml: 14 g KH; pro Portion: 29 g KH Kräuter- Dip pro 100 g/ml: 4 g KH; pro Portion: 3 g KH
	pro Portion: 32 g KH	pro Portion: 51 g KH	pro Portion: 101 g KH	pro Portion: 76 g KH	pro Portion: 32 g KH
<b>Menü 3 - Pasta Vegetarisch</b>	Bunte Nudeln pro 100 g/ml: 29 g KH; pro Portion: 65 g KH Tomatensoße pro 100 g/ml: 7 g KH; pro Portion: 8 g KH	Spaghetti pro 100 g/ml: 25 g KH; pro Portion: 55 g KH Sahnesoße pro 100 g/ml: 6 g KH; pro Portion: 7 g KH	Farfalle pro 100 g/ml: 25 g KH; pro Portion: 55 g KH Gemüsebolognese pro 100 g/ml: 3 g KH; pro Portion: 3 g KH	Maccaroni pro 100 g/ml: 25 g KH; pro Portion: 55 g KH Brokkolioße pro 100 g/ml: 6 g KH; pro Portion: 7 g KH	Penne pro 100 g/ml: 25 g KH; pro Portion: 55 g KH Tomatensoße mit Pesto pro 100 g/ml: 7 g KH; pro Portion: 8 g KH
	pro Portion: 73 g KH	pro Portion: 62 g KH	pro Portion: 58 g KH	pro Portion: 62 g KH	pro Portion: 63 g KH

(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 (1) mit Antioxidationsmittel, (2) mit Konservierungsstoff, (3) mit Farbstoff, (7) mit Phosphat

Anstelle der Gemüsebeilage kann auch ein Salat vom Buffet gewählt werden; die detaillierte Kennzeichnung befindet sich auf dem Salatbuffet.

Änderungen vorbehalten

Die Küche möchte allen Essensteilnehmern die nötigen Informationen geben, damit Sie trotz einer Allergie möglichst viele unserer Speisen genießen können. Entsprechend den gesetzlichen Bestimmungen benennen wir alle kennzeichnungspflichtigen Allergene sowie Zusatzstoffe. Trotz der gebotenen organisatorischen und technologischen Voraussetzungen können wir nicht ausschließen, dass die von uns angebotenen Produkte Spuren von Allergenen enthalten. Bitte informieren Sie sich unter folgender Telefonnummer: 06195-677713 (in der Zeit von 09:00 bis 13:00 Uhr), sofern Sie hierzu Angaben benötigen, insbesondere hinsichtlich möglicher Kreuzkontamination.

# Menüplan

02.03.2026 - 06.03.2026

KW 10	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag
<b>Menü 1</b>	Gedünsteter Seelachs pro 100 g/ml: 0 g KH; pro Portion: 0 g KH Tomatensoße pro 100 g/ml: 7 g KH; pro Portion: 4 g KH Zucchini pro 100 g/ml: 2 g KH; pro Portion: 1 g KH Kartoffeln pro 100 g/ml: 15 g KH; pro Portion: 18 g KH	Geflügel- Gyros pro 100 g/ml: 3 g KH; pro Portion: 5 g KH Zaziki pro 100 g/ml: 6 g KH; pro Portion: 3 g KH Krautsalat pro 100 g/ml: 13 g KH; pro Portion: 9 g KH Reis pro 100 g/ml: 26 g KH; pro Portion: 36 g KH	Geschnetzeltes (Schwein) pro 100 g/ml: 3 g KH; pro Portion: 6 g KH Kaisergemüse pro 100 g/ml: 4 g KH; pro Portion: 3 g KH Spätzle pro 100 g/ml: 24 g KH; pro Portion: 39 g KH	Gebratener Reis mit Gemüse und Hähnchenstreifen pro 100 g/ml: 15 g KH; pro Portion: 58 g KH	Chili con Carne (Rind) pro 100 g/ml: 7 g KH; pro Portion: 23 g KH Brötchen pro 100 g/ml: 43 g KH; pro Portion: 28 g KH
	pro Portion: 23 g KH	pro Portion: 54 g KH	pro Portion: 47 g KH	pro Portion: 58 g KH	pro Portion: 51 g KH
<b>Menü 2 - Vegetarisch</b>	Jägertopf pro 100 g/ml: 4 g KH; pro Portion: 7 g KH Tagliatelle pro 100 g/ml: 24 g KH; pro Portion: 54 g KH	Eieromelette pro 100 g/ml: 5 g KH; pro Portion: 4 g KH Rahmspinat pro 100 g/ml: 5 g KH; pro Portion: 5 g KH Kartoffelpüree pro 100 g/ml: 13 g KH; pro Portion: 21 g KH	Gebackene Ofenkartoffel pro 100 g/ml: 16 g KH; pro Portion: 40 g KH Kräuterquark pro 100 g/ml: 4 g KH; pro Portion: 3 g KH	Kartoffelpuffer pro 100 g/ml: 23 g KH; pro Portion: 55 g KH Apfelmus pro 100 g/ml: 10 g KH; pro Portion: 19 g KH	Vegetarisches Schnitzel pro 100 g/ml: 17 g KH; pro Portion: 15 g KH Kräutersoße pro 100 g/ml: 7 g KH; pro Portion: 4 g KH Karotten pro 100 g/ml: 0 g KH; pro Portion: 0 g KH Reis pro 100 g/ml: 26 g KH; pro Portion: 36 g KH
	pro Portion: 61 g KH	pro Portion: 30 g KH	pro Portion: 43 g KH	pro Portion: 74 g KH	pro Portion: 55 g KH
<b>Menü 3 - Pasta Vegetarisch</b>	Rigatoni pro 100 g/ml: 25 g KH; pro Portion: 55 g KH Käsesoße pro 100 g/ml: 6 g KH; pro Portion: 7 g KH	Spaghetti pro 100 g/ml: 25 g KH; pro Portion: 55 g KH Brokkolisоße pro 100 g/ml: 6 g KH; pro Portion: 7 g KH	Maccaroni pro 100 g/ml: 25 g KH; pro Portion: 55 g KH Sojabolognese pro 100 g/ml: 8 g KH; pro Portion: 9 g KH	Käse- Spinattortellini pro 100 g/ml: 38 g KH; pro Portion: 84 g KH Tomatensoße pro 100 g/ml: 7 g KH; pro Portion: 8 g KH	Gabelspaghetti pro 100 g/ml: 25 g KH; pro Portion: 55 g KH Tomatensoße mit Pesto pro 100 g/ml: 7 g KH; pro Portion: 8 g KH
	pro Portion: 62 g KH	pro Portion: 62 g KH	pro Portion: 64 g KH	pro Portion: 92 g KH	pro Portion: 63 g KH

(A) Glutenhaltiges Getreide und -erzeugnisse, (A1) Weizen und Weizenerzeugnisse, (A2) Roggen und Roggengererzeugnisse, (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 (1) mit Antioxidationsmittel, (2) mit Konservierungsstoff, (3) mit Farbstoff

Anstelle der Gemüsebeilage kann auch ein Salat vom Buffet gewählt werden; die detaillierte Kennzeichnung befindet sich auf dem Salatbuffet.

Änderungen vorbehalten

Die Küche möchte allen Essensteilnehmern die nötigen Informationen geben, damit Sie trotz einer Allergie möglichst viele unserer Speisen genießen können. Entsprechend den gesetzlichen Bestimmungen benennen wir alle kennzeichnungspflichtigen Allergene sowie Zusatzstoffe. Trotz der gebotenen organisatorischen und technologischen Voraussetzungen können wir nicht ausschließen, dass die von uns angebotenen Produkte Spuren von Allergenen enthalten. Bitte informieren Sie sich unter folgender Telefonnummer: 06195-677713 (in der Zeit von 09:00 bis 13:00 Uhr), sofern Sie hierzu Angaben benötigen, insbesondere hinsichtlich möglicher Kreuzkontamination.