KW45 Menü-Wochenplan vom 02.11.2026 - 06.11.2026

16.11.2026
www.Menü-Catering.de

Montag, 02.11.2026	Dienstag, 03.11.2026	Mittwoch, 04.11.2026	Donnerstag, 05.11.2026	Freitag, 06.11.2026
A Alaska-Seelachs-Filet 10,14,17,19,21 (mehliert) mit Senfsoße 17 dazu Spiralnudeln 19,12 und Sommergemüse (Möhren, Bohnen, Blumenkohl, Erbsen) Fruchtjoghurt Erdbeer (Fett- und Zuckerreduziert) 10	**A** Veg. Erbsensuppe 10,16 (Sellerie,Karotte,Lauch) mit Vollkorn-Brötchen 10,19,21 Karamellpudding (Fett- und Zuckerreduziert) 10	**A** Hühnerfrikassee in Bechamelsoße 10,16 dazu Paprikareis und Rohkoststicks (Karotte, Gurke, Paprika) und frisches Obst	**A** Vollkorn-Pizza mit Tomatensoße und Lachswürfel 10,14,19,12 dazu Gurkensalat 9,17 in Essig-Öl-Dressing frisches Obst	**A** Backfisch (Seelachsfilet) 9,14,17,19 mit Remoulade 9,10 (Fettreduziert) dazu Kartoffelpüree 10 und Broccoli frisches Obst
B Kalbsfleischbällchen 9,16,17,19 mit Senfsoße 17 dazu Spiralnudeln 19,12 und Sommergemüse Heidelbeerjoghurt 10	**B** Gebratenes Hähnchenbrustfilet mit Käsesoße 10 dazu Hörnchennudeln 9,19,20,21,22,12 und Rohkoststicks Karamellpudding 10	**B** Nudelauflauf mit Hähnchenfleisch 10,16,19 dazu Rohkoststicks Apfel- Schnitte mit Mandelblättchen 9,10,19,	**B** Pizza Margherita mit Tomatensoße 10,19,12 dazu Gurkensalat 9,17 Wackelpudding (Rindergelatine)	**B** Fischnuggets 14,19 mit Tomatensoße dazu Kartoffelpüree 10 und Rahmspinat 10 Erdbeerjoghurt 10
C Kaiserschmarrn 9,10,19,12 mit Vanillesoße 10 frisches Obst	**C** Rinderfrikadelle 9,19 mit Bratensoße dazu Schupfnudeln 9,19,16 und Rohkoststicks Karamellpudding 10	**C** Vegetarischer Nudelauflauf 10,15,16,19,21 dazu Rohkoststicks Apfel- Schnitte mit Mandelblättchen 9,10,19,	**C** Thunfisch-Pizza mit Tomatensoße 10,14,19,12 dazu Gurkensalat 9,17 Wackelpudding (Rindergelatine)	**C** Vegetarisches Schnitzel 9,10,19,22 mit Remoulade 9,10 dazu Kartoffelpüree 10 und Broccoli Erdbeerjoghurt 10
D Bergische Kartoffelsuppe mit Gemüsewürfel (Sellerie,Karotte,Lauch) 10,16 Vollkorn-Brötchen 10,19,21 frisches Obst	**D** Gemüse-Stäbchen 9,10,19 mit Käsesoße 10 dazu Hörnchennudeln 9,19,20,21,22,12 und Rohkoststicks Karamellpudding 10	**D** Gemüsesuppe mit Kichererbsen und Kartoffelwürfel 16 mit Körnerbrötchen 10,18,19,20,21,22 Früchtequark 10	**D** Kartoffelcremesuppe 10,16 mit Steinofenbrötchen 19,21 Wackelpudding (Rindergelatine)	**D** Tomatencremesuppe 10,16 mit Croutons 10,16,19 frisches Obst
E Kaiserschmarrn 9,10,19,12 mit Apfelmus frisches Obst	**E** Geflügelbratwürstchen 10,16 mit Bratensoße dazu Hörnchennudeln 9,19,20,21,22,12 und Rohkoststicks Karamellpudding 10	**E** Geflügelfrikadelle 9,19 mit Ketchup dazu Kartoffelrösti und Blumenkohl Früchtequark 10	**E** Kürbis-Falafel-Bällchen mit Tomatensoße dazu Eierspätzle 9,19 und Gurkensalat 9,17 Wackelpudding (Rindergelatine)	**E** Veg. Köttbullar 9 mit Tomatensoße dazu Salzkartoffeln und Mexiko-Salat 9,17 Erdbeerjoghurt 10

Wir kochen ohne deklarierpflichtige Zusatzstoffe. Kennzeichnung von allergenen Zutaten: (9) Ei; (10) Milch; (12) glutenhaltig; (14) Fischerzeugnisse; (15) Sojaerzeugnisse; (16) Sellerieerzeugnisse; (17) Senferzeugnisse; (18) Sesamerzeugnisse; (19) Weizen; (20) Rogge; (21) Gerste; (22) Hafer | Alle Angaben ohne Gewähr. Änderungen vorbehalten! Abbildungen sind beispielhaft.

Die Menülinie mit dem DGE-Logo entspricht dem "DGE-Qualitätsstandard für die Verpflegung in Kitas" sowie dem "DGE-Qualitätsstandard für die Verpflegung in Schulen" und wurde von der Deutschen Gesellschaft für Ernährung e.V. (DGE) zertifiziert.

= Vegetarisch.