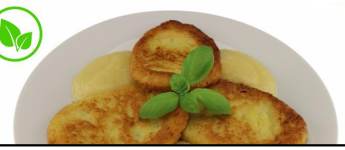
KW46 Menü-Wochenplan vom 09.11.2026 - 13.11.2026

16.11.2026
www.Menü-Catering.de

Montag, 09.11.2026	Dienstag, 10.11.2026	Mittwoch, 11.11.2026	Donnerstag, 12.11.2026	Freitag, 13.11.2026
A Hähnchengyros mit Rahmsoße 10 dazu Basmatireis und Spitzkohlsalat 9,10 in Joghurt-Dressing frisches Obst	**A** Bami Goreng (mit Hähnchenfleisch, Eierspätzle und Gemüse) 9,15,16,17,19 (Bambussprossen, Paprika, Porree, Möhren) mit Sahne-Soße 10 dazu Sommersalat (Eisberg, Gurke,Mais,Radischen)mit French-Dressing 9,10 Karamellpudding (Fett- und Zuckerreduziert) 10	**A** Alaska-Seelachs-Filet 10,14,17,19,21 (mehliert) mit Currysoße 10,15,19 dazu Vollkornnudeln 19,12 und Gurken-Paprika-Salat in Essig-Öl-Dressing 17 frisches Obst	**A** Bergische Kartoffelsuppe mit Gemüsewürfel (Sellerie,Karotte,Lauch) 10,16 Vollkorn-Brötchen 10,19,21 frisches Obst	**A** Ei-Taler 9,10 mit Tomaten-Basilikum-Soße dazu Kartoffelpüree 10 und Rahmspinat 10 Fruchtjoghurt Erdbeer (Fett- und Zuckerreduziert) 10
B Hähnchentaler (natur) mit Rahmsoße 10 dazu Gnocchi 9,19 Rotkohlgemüse Vanillepudding 10	**B** Happy-Fisch-Figuren 14,19 mit Bratensoße dazu Salzkartoffeln und Sommersalat mit French-Dressing 9,10 Grießpudding 10,19	**B** Geflügelbratwürstchen 10,16 mit Tomaten- Currysoße dazu Kartoffel-Kroketten 10 und Gurken-Paprika-Salat in Essig-Öl-Dressing 17 Bananenjoghurt 10	**B** Pizza Margherita mit Tomatensoße 10,19,12 Möhrensalat 9,17 Wackelpudding (Rindergelatine)	**B** Fischnuggets 14,19 mit Tomaten-Basilikum-Soße dazu Kartoffelpüree 10 und Rahmspinat 10 frisches Obst
C Gemüsefrikadelle 9,19 mit Ketchup dazu Wedges Kartoffeln 19 und Rotkohlgemüse frisches Obst	**C** Vegetarisches Schnitzel 9,10,19,22 mit Sahne-Soße 10 dazu Salzkartoffeln und Sommersalat mit Essig-Öl-Dressing 17 Grießpudding 10,19	**C** Blumenkohlmedaillon 10,19,21 mit Currysoße 10,15,19 dazu Vollkornnudeln 19,12 und Gurken-Paprika-Salat in Essig-Öl-Dressing 17 frisches Obst	**C** Thunfisch-Pizza mit Tomatensoße 10,14,19,12 Möhrensalat 9,17 Wackelpudding (Rindergelatine)	**C** Brokkolicremesuppe 10 mit Croutons 10,16,19 Früchtequark 10
D Gulaschsuppe aus Geflügelfleisch mit Kartoffeln Steinofenbrötchen 19,21 Vanillepudding 10	**D** Gemüserahmsuppe (vegetarisch) 10,16 dazu Steinofenbrötchen 19,21 Grießpudding 10,19	**D** Bauerntopf mit Hähnchenwürfel dazu Körnerbrötchen 10,18,19,20,21,22 Bananenjoghurt 10	**D** Hähnchen-Spieß mit Tomaten- Currysoße dazu Langkornreis und Kaisergemüse Wackelpudding (Rindergelatine)	**D** Reibekuchen 9,16,19 mit Apfelmus 
E Hähnchengyros mit Tzatziki 10 dazu Wedges Kartoffeln 19 und Rotkohlgemüse Vanillepudding 10	**E** Geflügelbällchen 9,10,17,19 mit Bratensoße dazu Eierspätzle 9,19 und Asiatisches Pfannengemüse 15,19 frisches Obst	**E** Hähnchenstreifen (natur) mit Currysoße 10,15,19 dazu Pennenudeln 19,12 und Gurken-Paprika-Salat in Essig-Öl-Dressing 17 Bananenjoghurt 10	**E** Veg. Köttbullar 9 mit Tomaten- Currysoße dazu Drillingskartoffeln und Kaisergemüse Wackelpudding (Rindergelatine)	**E** Chicken Nuggets 19 mit Tomaten-Basilikum-Soße dazu Nudelreis 9,19 und Rohkoststicks frisches Obst

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.