Wochenplan

KW 45/2026 - 02.11. bis 06.11.2026 - Main-Taunus-Kreis - Seite 1 / 4

Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag
MTK Hauptspeise 1	MTK Hauptspeise 1	MTK Hauptspeise 1	MTK Hauptspeise 1	MTK Hauptspeise 1
Penne mit Lavasauce (Möhre/Paprika) (*)	Gemüselasagne (mit Karotten, Tomaten, Zucchini) (*)	Rahmspinat mit Omelett und Salzkartoffeln (*)	Tortellini (Rind) mit Käse-Sauce (*)	Farfalle mit Lachs-Tomatensahnesauce (mit MSC Alaskaseelachs Würfeln) (*)
MTK Hauptspeise 2	MTK Hauptspeise 2	MTK Hauptspeise 2	MTK Hauptspeise 2	MTK Hauptspeise 2
Superkräfte-Curry (grünes Linsencurry) mit gelbem bio parboiled Reis (*)	Kartoffel-Brokkoligratin (*)	Wirsing-Kartoffel-Eintopf mit Vollkornbrot (*)	Hähnchengeschnetzeltes mit Champignons und Spätzle (*)	Lieblingsessen: Fischstäbchen (MSC Alaskaseelachs) mit Ketchup und Salzkartoffeln (*)
MTK veg.Alt.	MTK veg.Alt.	MTK veg.Alt.	MTK veg.Alt.	MTK veg.Alt.
			Sesam-Karotten-Knusperstick mit Kohlrabigemüse,Rahmsauce und bio parboiled Reis (*)	Farfalle mit Tomaten-Sahne-Sauce (*)
Salat / Rohkost (KRK)	Salat / Rohkost (KRK)	Salat / Rohkost (KRK)	Salat / Rohkost (KRK)	Salat / Rohkost (KRK)
Bunter Salat (Rote Beete, Mais, Bohnen, Kichererbsen) (*)	Karottensalat (*)	Rotkohlsalat mit Bio-Apfel (*)	Salatmix mit Balsamico-Dressing (*)	Knabber-Rohkost (Gurke, Karotte, Paprika, Kohlrabi, Cherrytomate)
Dessert	Dessert	Dessert	Dessert	Dessert
Stückobst (Apfel (bio), Banane, Birne)	Apfelmark (*)	Pflaumen-Zimtquark mit bio-Joghurt (*)	Naturjoghurt (mit bio-Joghurt) mit Schokostreuseln (*)	Gelbe Grütze (Birne, Pfirsich) (*)

vegan

Wir berücksichtigen die 14 offiziellen Allergene. | DE-ÖKO-006 (A-B-Cert)

Die blaue Menülinie wurde mit dem DGE-VerpflegungsCheck überprüft und von der DGE mit dem Logo **„DGEprüfte Qualität“** ausgezeichnet.

Mehr erfahren unter: www.geschmacksschatz.de/dge



Das gesunde Kinder-Catering.
GESCHMACKS SCHATZ
Entdecke, was Dir schmeckt!

Wochenplan



KW 45/2026 - 02.11. bis 06.11.2026 - Main-Taunus-Kreis - Seite 2 / 4

Vorspeise	Vorspeise	Vorspeise	Vorspeise	Vorspeise
MTK Salat/Dessert	MTK Salat/Dessert	MTK Salat/Dessert	MTK Salat/Dessert	MTK Salat/Dessert
Lunch-Paket (vegetarisch)	Lunch-Paket (vegetarisch)	Lunch-Paket (vegetarisch)	Lunch-Paket (vegetarisch)	Lunch-Paket (vegetarisch)
Lunch-Paket (mit Fleisch)	Lunch-Paket (mit Fleisch)	Lunch-Paket (mit Fleisch)	Lunch-Paket (mit Fleisch)	Lunch-Paket (mit Fleisch)

vegan

Wir berücksichtigen die 14 offiziellen Allergene. | DE-ÖKO-006 (A-B-Cert)

Die blaue Menülinie wurde mit dem DGE-VerpflegungsCheck überprüft und von der DGE mit dem Logo **„DGEprüfte Qualität“** ausgezeichnet.

Mehr erfahren unter: www.geschmacksschatz.de/dge



Das gesunde Kinder-Catering.
GESCHMACKS SCHATZ
Entdecke, was Dir schmeckt!

Wochenplan

(*) Speisen mit Allergenen

Montag	HS 1	Penne mit Lavasauce (Möhre/Paprika) (*) [A, G, I, Z, 17, 19]
	HS 2	Superkräfte-Curry (grünes Linsencurry) mit gelbem bio parboiled Reis (*) [Z, 8]
	KRK	Bunter Salat (Rote Beete, Mais, Bohnen, Kichererbsen) (*) [1, 3, 8]
Dienstag	HS 1	Gemüselasagne (mit Karotten, Tomaten, Zucchini) (*) [A, A 01, A 02, A 03, A 04, A 05, A 06, C, G, I, 19]
	HS 2	Kartoffel-Brokkoligratin (*) [C, G, 1, 11, 19]
	KRK	Karottensalat (*) [1, 17, 19]
	D	Apfelmark (*) [1]
Mittwoch	HS 1	Rahmspinat mit Omelett und Salzkartoffeln (*) [C, G, 1, 13, 19]
	HS 2	Wirsing-Kartoffel-Eintopf mit Vollkornbrot (*) [A, A 01, A 02, A 03, A 04, A 05, A 06, I, Z, 1]
	KRK	Rotkohlsalat mit Bio-Apfel (*) [L, 5, 9, 14]
	D	Pflaumen-Zimtquark mit bio-Joghurt (*) [G, Z, 19]
Donnerstag	HS 1	Tortellini (Rind) mit Käse-Sauce (*) [A, A 01, A 02, A 03, A 04, A 05, A 06, C, G, I, 6, 11, 15, 19]
	HS 2	Hähnchengeschnetzeltes mit Champignons und Spätzle (*) [A, A 01, A 02, A 03, A 04, A 05, A 06, C, G, I, J, 6, 19]
	MTK vg. Akt	Sesam-Karotten-Knusperstick mit Kohlrabigemüse,Rahmsauce und bio parboiled Reis (*) [A, A 01, A 02, A 03, A 04, A 05, A 06, G, I, K, 19]
	KRK	Salatmix mit Balsamico-Dressing (*) [J, L, Z, 1, 5, 9, 14]
	D	Naturjoghurt (mit bio-Joghurt) mit Schokostreuseln (*) [G, Z, 19]
Freitag	HS 1	Farfalle mit Lachs-Tomatensahnesauce (mit MSC Alaskaseelachs Würfeln) (*) [A, D, G, I, Z, 19]
	HS 2	Lieblingsessen: Fischstäbchen (MSC Alaskaseelachs) mit Ketchup und Salzkartoffeln (*) [A, A 01, A 02, A 03, A 04, A 05, A 06, D, Z, 1, 3, 15, 19]
	MTK vg. Akt	Farfalle mit Tomaten-Sahne-Sauce (*) [A, G, Z, 19]

vegan

Wir berücksichtigen die 14 offiziellen Allergene. | DE-ÖKO-006 (A-B-Cert)

Die blaue Menülinie wurde mit dem DGE-VerpflegungsCheck überprüft und von der DGE mit dem Logo **„DGEprüfte Qualität“** ausgezeichnet.

Mehr erfahren unter: www.geschmacksschatz.de/dge



Das gesunde Kinder-Catering.
GESCHMACKS SCHATZ
Entdecke, was Dir schmeckt!

Wochenplan

Freitag	D	Gelbe Grütze (Birne, Pfirsich) (*) [Z, 17]

Legende: Enthaltene Allergene

Enthaltene Allergene: [A] Glutenhaltiges Getreide (Weizen, Roggen, Gerste, Hafer, Dinkel, Kamut oder Hybridstämme davon) [A 01] Gluten - [A 02] Gluten - Roggen [A 03] Gluten - Dinkel [A 04] Gluten - Gerste [A 05] Gluten - Hafer [A 06] Gluten - Kamut [C] Ei [G] Milch (Lactose) [I] Sellerie [J] Senf [K] Sesam [L] Schwefeldioxid und Sulfite in einer Konzentration von mehr als 10 mg/kg oder 10mg/l

Enthaltene Zusatzstoffe: [1] Antioxidationsmittel [3] E 420, 421, E 950 - 955, E 957,E 959, E 962, E 965 – 967 / Süßungsmittel [5] Farbstoffe [9] Konservierungsstoffe [11] Natrium-, Kaliumnitrat (E 251, E252) [13] Phosphatverbindungen E 338 - 341, E 450 - 452 [14] Schwefelverbindungen E 220 – 224, E 226 - 228

Eigene Kennzeichnung: [Z] Industriezucker [8] Hülsenfrüchte [15] Tomate [17] Zitrus-Früchte [19] tierischen Ursprungs

nicht vegetarisch: [D] Fisch [6] Fleisch