Wochenplan

KW 46/2026 - 09.11. bis 13.11.2026 - 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
Fusilli mit Tomatensauce (*)	Vegetarische Bratwurst (aus Pilzen) mit Rotkohl und Salzkartoffeln (*)	Karottengemüse,Rahmsauce und Salzkartoffeln (*)	Fisch-Nuggets (MSC Alaskaseelachs) mit Kräutersauce und bio parboiled Reis (*)	Puten-Köttbullar mit Pilzrahmsauce und Salzkartoffeln (*)
MTK Hauptspeise 2	MTK Hauptspeise 2	MTK Hauptspeise 2	MTK Hauptspeise 2	MTK Hauptspeise 2
Kartoffelgratin (*)	Ricotta-Spinat-Lasagne (*)	Lieblingsessen: Schupfnudeln mit Apfelmark (*)	Lachscurry (MSC Wildlachsfiletwürfel, Kichererbsen, Erbsen, Gemüse) mit Salzkartoffeln (*)	Rigatoni mit Rinderbolognese (*)
MTK veg.Alt.	MTK veg.Alt.	MTK veg.Alt.	MTK veg.Alt.	MTK veg.Alt.
			Quinoa-Erbsen-Frikadelle mit Kräutersauce und bio parboiled Reis (*)	Rigatoni mit Gemüsebolognese (Tomate, Zucchini, Karotte) (*)
Salat / Rohkost (KRK)	Salat / Rohkost (KRK)	Salat / Rohkost (KRK)	Salat / Rohkost (KRK)	Salat / Rohkost (KRK)
Bohnensalat (*)	Knabber-Rohkost (Gurke, Karotte, Paprika, Kohlrabi, Cherrytomate)	Gurkensalat (*)	Salatmix mit Himbeer-Dressing (*)	Karottensalat mit bio-Apfel (*)
Dessert	Dessert	Dessert	Dessert	Dessert
Stückobst (Apfel (bio), Banane, Birne)	Pfirsichkompott (*)	Mandarinenquark mit bio-Joghurt (*)	Apfel-Kirschmus (*)	NEU: Hausgemachter Kürbis-Kuchen (zum Schneiden)

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 46/2026 - 09.11. bis 13.11.2026 - Main-Taunus-Kreis - Seite 2 / 4

Vorspeise	Vorspeise	Vorspeise	Vorspeise	Vorspeise
		Vorsuppe zur Süßspeise: Fruchtige Möhrensuppe mit Vollkornbrot (*)		
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	Fusilli mit Tomatensauce (*) [A, Z]
	HS 2	Kartoffelgratin (*) [C, G, 1, 11, 19]
	KRK	Bohnensalat (*) [1, 3, 8]
Dienstag	HS 1	Vegetarische Bratwurst (aus Pilzen) mit Rotkohl und Salzkartoffeln (*) [A, A 01, A 02, A 03, A 04, A 05, A 06, C, Z, 1, 19]
	HS 2	Ricotta-Spinat-Lasagne (*) [A, A 01, A 02, A 03, A 04, A 05, A 06, G, I, 19]
	D	Pfirsichkompott (*) [Z]
Mittwoch	HS 1	Karottengemüse,Rahmsauce und Salzkartoffeln (*) [G, I, 1, 19]
	HS 2	Lieblingsessen: Schupfnudeln mit Apfelmark (*) [A, A 01, A 02, A 03, A 04, A 05, A 06, C, I, 1, 19]
	KRK	Gurkensalat (*) [1]
	D	Mandarinenquark mit bio-Joghurt (*) [G, Z, 17, 19]
	Vorspeise	Vorsuppe zur Süßspeise: Fruchtige Möhrensuppe mit Vollkornbrot (*) [A, A 01, A 02, A 03, A 04, A 05, A 06, I, Z, 1, 17]
Donnerstag	HS 1	Fisch-Nuggets (MSC Alaskaseelachs) mit Kräutersauce und bio parboiled Reis (*) [A, A 01, A 02, A 03, A 04, A 05, A 06, C, D, F, G, I, Z, 19]
	HS 2	Lachscurry (MSC Wildlachsfiletwürfel, Kichererbsen, Erbsen, Gemüse) mit Salzkartoffeln (*) [D, 1, 8, 19]
	MTK vg. Akt	Quinoa-Erbsen-Frikadelle mit Kräutersauce und bio parboiled Reis (*) [G, I, 19]
	KRK	Salatmix mit Himbeer-Dressing (*) [J, L, Z, 5, 9, 14]
	D	Apfel-Kirschmus (*) [Z, 1]
Freitag	HS 1	Puten-Köttbullar mit Pilzrahmsauce und Salzkartoffeln (*) [A, A 01, A 02, A 03, A 04, A 05, A 06, C, G, I, 1, 6, 19]
	HS 2	Rigatoni mit Rinderbolognese (*) [A, Z, 6, 19]
	MTK vg. Akt	Rigatoni mit Gemüsebolognese (Tomate, Zucchini, Karotte) (*) [A]
	KRK	Karottensalat mit bio-Apfel (*) [17]

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

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 [F] Soja [G] Milch (Lactose) [I] Sellerie [J] Senf [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) [14] Schwefelverbindungen E 220 – 224, E 226 - 228

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

nicht vegetarisch: [D] Fisch [6] Fleisch