Wochenplan

KW 47/2026 - 16.11. bis 20.11.2026 - 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 Lachs-Spinatsauce (mit MSC Alaskaseelachs Würfeln) (*)	Neu: Käsespätzle-Schinken-Brokkoli Auflauf (*)	Falafelbällchen (aus Kichererbsen) mit fruchtiger Tomatensauce und bio parboiled Reis (*)	Kohlrabigemüse,Rahmsauce und Salzkartoffeln (*)	Vegetarisches Chili (Tomate, Paprika, Karotte, Kidney Bohnen) mit bio parboiled Reis (*)
MTK Hauptspeise 2	MTK Hauptspeise 2	MTK Hauptspeise 2	MTK Hauptspeise 2	MTK Hauptspeise 2
Fischfrikadelle (MSC Alaskaseelachs) mit Remoulade (mit bio-Joghurt) und Salzkartoffeln (*)	Lieblingsessen: Hühnerfrikassee (mit Erbsen) mit bio parboiled Reis (*)	Kraft-Zaubertrank (Cremesuppe aus: Karotte, Blumenkohl, Kartoffeln) mit Vollkornbrot (*)	Gnocchi mit Tomaten-Basilikum-Sauce (*)	Fusilli mit Kürbis-Sahne Sauce (*)
MTK veg.Alt.	MTK veg.Alt.	MTK veg.Alt.	MTK veg.Alt.	MTK veg.Alt.
Penne mit Spinatsauce (*)	Gemüselasagne (mit Karotten, Tomaten, Zucchini) (*)			
Salat / Rohkost (KRK)	Salat / Rohkost (KRK)	Salat / Rohkost (KRK)	Salat / Rohkost (KRK)	Salat / Rohkost (KRK)
Rote Beete-Salat mit Kichererbsen (*)	Rotkohlsalat mit Bio-Apfel (*)	Karottensalat (*)	Salatmix mit Orangen-Dressing (*)	Knabber-Rohkost (Gurke, Karotte, Paprika, Kohlrabi, Cherrytomate)
Dessert	Dessert	Dessert	Dessert	Dessert
Stracciatellaquark (*)	Apfelmark (*)	Erdbeerquark mit bio-Joghurt (*)	Birnenjoghurt mit bio-Joghurt (*)	Stückobst (Apfel (bio), Banane, Birne)

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



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 Lachs-Spinatsauce (mit MSC Alaskaseelachs Würfeln) (*) [A, D, G, 19]
	HS 2	Fischfrikadelle (MSC Alaskaseelachs) mit Remoulade (mit bio-Joghurt) und Salzkartoffeln (*) [A, A 01, A 02, A 03, A 04, A 05, A 06, C, D, F, G, J, Z, 1, 3, 5, 19]
	MTK vg. Akt	Penne mit Spinatsauce (*) [A, G, I, 19]
	KRK	Rote Beete-Salat mit Kichererbsen (*) [3, 8, 17]
	D	Stracciatellaquark (*) [G, Z, 19]
Dienstag	HS 1	Neu: Käsespätzle-Schinken-Brokkoli Auflauf (*) [A, A 01, A 02, A 03, A 04, A 05, A 06, C, G, 6, 11, 19]
	HS 2	Lieblingsessen: Hühnerfrikassee (mit Erbsen) mit bio parboiled Reis (*) [G, I, 6, 8, 19]
	MTK vg. Akt	Gemüselasagne (mit Karotten, Tomaten, Zucchini) (*) [A, A 01, A 02, A 03, A 04, A 05, A 06, C, G, I, 19]
	KRK	Rotkohlsalat mit Bio-Apfel (*) [L, 5, 9, 14]
	D	Apfelmark (*) [1]
Mittwoch	HS 1	Falafelbällchen (aus Kichererbsen) mit fruchtiger Tomatensauce und bio parboiled Reis (*) [A, A 01, A 02, A 03, A 04, A 05, A 06, Z, 17]
	HS 2	Kraft-Zaubertrank (Cremesuppe aus: Karotte, Blumenkohl, Kartoffeln) mit Vollkornbrot (*) [A, A 01, A 02, A 03, A 04, A 05, A 06, G, I, Z, 1, 19]
	KRK	Karottensalat (*) [1, 17, 19]
	D	Erdbeerquark mit bio-Joghurt (*) [G, Z, 19]
Donnerstag	HS 1	Kohlrabigemüse,Rahmsauce und Salzkartoffeln (*) [G, I, 1, 19]
	HS 2	Gnocchi mit Tomaten-Basilikum-Sauce (*) [A, A 01, A 02, A 03, A 04, A 05, A 06, Z]
	KRK	Salatmix mit Orangen-Dressing (*) [J, Z, 17]
	D	Birnenjoghurt mit bio-Joghurt (*) [G, 19]
Freitag	HS 1	Vegetarisches Chili (Tomate, Paprika, Karotte, Kidney Bohnen) mit bio parboiled Reis (*) [Z, 8]

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	HS 2	Fusilli mit Kürbis-Sahne Sauce (*) [A, G, I, 19]

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