Wochenplan

KW 51/2026 - 14.12. bis 18.12.2026 - 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 Kürbis-Sahne Sauce (*)	Kartoffel-Lachsgratin (mit MSC Alaskaseelachs Würfeln) (*)	Rindercevapcici mit Paprika-Tomatensauce und bio parboiled Reis (*)	Wirsing-Rahmgemüse mit Salzkartoffeln (*)	Karottengemüse im Orangen-Buttersud mit hausgemachtem Kartoffelpüree (*)
MTK Hauptspeise 2	MTK Hauptspeise 2	MTK Hauptspeise 2	MTK Hauptspeise 2	MTK Hauptspeise 2
Rote Linsen in Kokos-Currysauce mit Gemüse (Karotte, Brokkoli, Blumenkohl) und Bulgur (*)	Fisch-Nuggets (MSC Alaskaseelachs) mit würziger Tomatensauce und bio parboiled Reis (*)	Hähnchengeschnetzeltes mit Champignons und Semmelknödeln (*)	Pfannkuchen mit Zimt und Zucker (*)	Lieblingsessen: Farfalle mit Spinatsauce (*)
MTK veg.Alt.	MTK veg.Alt.	MTK veg.Alt.	MTK veg.Alt.	MTK veg.Alt.
	Kartoffel-Brokkoligratin (*)	Falafelbällchen (aus Kichererbsen) mit Paprika-Tomatensauce und bio parboiled Reis (*)		
Salat / Rohkost (KRK)	Salat / Rohkost (KRK)	Salat / Rohkost (KRK)	Salat / Rohkost (KRK)	Salat / Rohkost (KRK)
Krautsalat (*)	Knabber-Rohkost (Gurke, Karotte, Paprika, Kohlrabi)	Karottensalat mit bio-Apfel (*)	Bohnensalat (*)	Salatmix mit Balsamico-Dressing (*)
Dessert	Dessert	Dessert	Dessert	Dessert
Stückobst (Apfel (bio), Banane, Birne)	Birnenjoghurt mit bio-Joghurt (*)	Erdbeerquark mit bio-Joghurt (*)	Naturjoghurt (ungesüßt mit bio Joghurt) mit Spekulatius (*)	Weihnachtlicher Kuchen mit Lebkuchen (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

Vorspeise	Vorspeise	Vorspeise	Vorspeise	Vorspeise
			Vorsuppe zur Süßspeise: Wirsing-Kartoffel-Eintopf 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 Kürbis-Sahne Sauce (*) [A, G, I, 19]
	HS 2	Rote Linsen in Kokos-Currysauce mit Gemüse (Karotte, Brokkoli, Blumenkohl) und Bulgur (*) [A, A 01, A 02, A 03, A 04, A 05, A 06, 8]
	KRK	Krautsalat (*) [J, Z, 1, 19]
Dienstag	HS 1	Kartoffel-Lachsgratin (mit MSC Alaskaseelachs Würfeln) (*) [C, D, G, 1, 11, 19]
	HS 2	Fisch-Nuggets (MSC Alaskaseelachs) mit würziger Tomatensauce und bio parboiled Reis (*) [A, A 01, A 02, A 03, A 04, A 05, A 06, C, D, F, G, Z, 19]
	MTK vg. Akt	Kartoffel-Brokkoligratin (*) [C, G, 1, 11, 19]
	D	Birnenjoghurt mit bio-Joghurt (*) [G, 19]
Mittwoch	HS 1	Rindercevapcici mit Paprika-Tomatensauce und bio parboiled Reis (*) [A, A 01, A 02, A 03, A 04, A 05, A 06, Z, 6, 19]
	HS 2	Hähnchengeschnetzeltes mit Champignons und Semmelknödeln (*) [A, A 01, A 02, A 03, A 04, A 05, A 06, C, G, I, J, 6, 19]
	MTK vg. Akt	Falafelbällchen (aus Kichererbsen) mit Paprika-Tomatensauce und bio parboiled Reis (*) [A, A 01, A 02, A 03, A 04, A 05, A 06, Z]
	KRK	Karottensalat mit bio-Apfel (*) [17]
	D	Erdbeerquark mit bio-Joghurt (*) [G, Z, 19]
Donnerstag	HS 1	Wirsing-Rahmgemüse mit Salzkartoffeln (*) [G, I, 1, 19]
	HS 2	Pfannkuchen mit Zimt und Zucker (*) [A, A 01, A 02, A 03, A 04, A 05, A 06, C, G, Z, 13, 19]
	KRK	Bohnensalat (*) [1, 3, 8]
	D	Naturjoghurt (ungesüßt mit bio Joghurt) mit Spekulatius (*) [A, A 01, A 02, A 03, A 04, A 05, A 06, G, Z, 19]
	Vorspeise	Vorsuppe zur Süßspeise: Wirsing-Kartoffel-Eintopf mit Vollkornbrot (*) [A, A 01, A 02, A 03, A 04, A 05, A 06, I, Z, 1]
Freitag	HS 1	Karottengemüse im Orangen-Buttersud mit hausgemachtem Kartoffelpüree (*) [G, 1, 17, 19]
	HS 2	Lieblingsessen: Farfalle mit Spinatsauce (*) [A, G, I, 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	KRK	Salatmix mit Balsamico-Dressing (*) [J, L, Z, 1, 5, 9, 14]
	D	Weihnachtlicher Kuchen mit Lebkuchen (zum Schneiden) (*) [A, A 01, A 02, A 03, A 04, A 05, A 06, C, G, Z, 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) [13] Phosphatverbindungen E 338 - 341, E 450 - 452 [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