Wochenplan

KW 49/2026 - 30.11. bis 04.12.2026 - 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
Semmelknödel mit Champignonragout (*)	Farfalle mit Karotten-Sahne-Sauce (*)	Kartoffel-Kürbisgratin (*)	Putenschnitzel natur mit Blumenkohlgemüse,Rahmsauce und Salzkartoffeln (*)	Lachs-Spinat Lasagne (*)
MTK Hauptspeise 2	MTK Hauptspeise 2	MTK Hauptspeise 2	MTK Hauptspeise 2	MTK Hauptspeise 2
Fusilli mit Tomaten-Basilikumsauce (*)	Superkräfte-Curry (grünes Linsencurry) mit Salzkartoffeln (*)	Lieblingsessen: Hausgemachter Milchreis mit Kirschkompott (*)	Geflügelgulasch (Hühnchen) mit Paprika und bio parboiled Reis (*)	Kibbelinge (MSC Alaskaseelachs) mit Remoulade (mit bio-Joghurt) und Salzkartoffeln (*)
MTK veg.Alt.	MTK veg.Alt.	MTK veg.Alt.	MTK veg.Alt.	MTK veg.Alt.
			Gemüseschnitzel (Erbse,Karotte) mit Blumenkohlgemüse,Rahmsauce und Salzkartoffeln (*)	Ricotta-Spinat-Lasagne (*)
Salat / Rohkost (KRK)	Salat / Rohkost (KRK)	Salat / Rohkost (KRK)	Salat / Rohkost (KRK)	Salat / Rohkost (KRK)
Bunter Salat (Rote Beete, Mais, Bohnen, Kichererbsen) (*)	Knabber-Rohkost (Gurke, Karotte, Paprika, Kohlrabi, Cherrytomate)	Rotkohlsalat mit Bio-Apfel (*)	Karottensalat (*)	Salatmix mit Essig & Öl-Dressing (*)
Dessert	Dessert	Dessert	Dessert	Dessert
Schokoladenpudding (*)	Zimtjoghurt mit bio-Joghurt (*)	Brombeerquark mit bio-Joghurt (*)	Birnenkompott	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



KW 49/2026 - 30.11. bis 04.12.2026 - Main-Taunus-Kreis - Seite 2 / 4

Vorspeise	Vorspeise	Vorspeise	Vorspeise	Vorspeise
		Vorsuppe zur Süßspeise: Brokkolicremesuppe 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	Semmelknödel mit Champignonragout (*) [A, A 01, A 02, A 03, A 04, A 05, A 06, C, G, I, 19]
	HS 2	Fusilli mit Tomaten-Basilikumsauce (*) [A, Z]
	KRK	Bunter Salat (Rote Beete, Mais, Bohnen, Kichererbsen) (*) [1, 3, 8]
	D	Schokoladenpudding (*) [G, Z, 19]
Dienstag	HS 1	Farfalle mit Karotten-Sahne-Sauce (*) [A, G, I, 19]
	HS 2	Superkräfte-Curry (grünes Linsencurry) mit Salzkartoffeln (*) [Z, 1, 8]
	D	Zimtjoghurt mit bio-Joghurt (*) [G, Z, 19]
Mittwoch	HS 1	Kartoffel-Kürbisgratin (*) [C, G, 1, 11, 19]
	HS 2	Lieblingsessen: Hausgemachter Milchreis mit Kirschkompott (*) [G, Z, 19]
	KRK	Rotkohlsalat mit Bio-Apfel (*) [L, 5, 9, 14]
	D	Brombeerquark mit bio-Joghurt (*) [G, Z, 19]
	Vorspeise	Vorsuppe zur Süßspeise: Brokkolicremesuppe mit Vollkornbrot (*) [A, A 01, A 02, A 03, A 04, A 05, A 06, G, I, Z, 1, 19]
Donnerstag	HS 1	Putenschnitzel natur mit Blumenkohlgemüse,Rahmsauce und Salzkartoffeln (*) [G, I, 1, 6, 19]
	HS 2	Geflügelgulasch (Hühnchen) mit Paprika und bio parboiled Reis (*) [I, Z, 6, 19]
	MTK vg. Akt	Gemüseschnitzel (Erbse,Karotte) mit Blumenkohlgemüse,Rahmsauce und Salzkartoffeln (*) [A, A 01, A 02, A 03, A 04, A 05, A 06, G, I, 1, 19]
	KRK	Karottensalat (*) [1, 17, 19]
Freitag	HS 1	Lachs-Spinat Lasagne (*) [A, A 01, A 02, A 03, A 04, A 05, A 06, C, D, G, Z, 19]
	HS 2	Kibbelinge (MSC Alaskaseelachs) mit Remoulade (mit bio-Joghurt) und Salzkartoffeln (*) [A, C, D, G, J, Z, 1, 3, 5, 19]
	MTK vg. Akt	Ricotta-Spinat-Lasagne (*) [A, A 01, A 02, A 03, A 04, A 05, A 06, G, I, 19]
	KRK	Salatmix mit Essig & Öl-Dressing (*) [L, Z, 1, 5, 9, 14]

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 [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