Wochenplan

KW 50/2026 - 07.12. bis 11.12.2026 - 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
Wirsing-Spätzle (*)	Nudelauflauf mit Mais (*)	Karotten-Rahmgemüse mit hausgemachtem Süßkartoffelpüree (*)	Paniertes Hokifilet mit Petersiliensauce und Salzkartoffeln (*)	Mexikanisches Chili con Carne (Bohnen, Mais, mildes Rind) mit bio parboiled Reis (*)
MTK Hauptspeise 2	MTK Hauptspeise 2	MTK Hauptspeise 2	MTK Hauptspeise 2	MTK Hauptspeise 2
Lieblingsessen: Penne mit Tomatensauce und italienischem Hartkäse (*)	Kartoffelgratin (*)	Piraten-Eintopf (Linsen, Kartoffeln, Möhren) mit Vollkornbrot (*)	Rigatoni mit Lachs-Spinatsauce (MSC Wildlachsfiletwürfel) (*)	Geflügel-Bratwurst (Pute) mit Rotkohl und Salzkartoffeln (*)
MTK veg.Alt.	MTK veg.Alt.	MTK veg.Alt.	MTK veg.Alt.	MTK veg.Alt.
			Rigatoni mit Spinatsauce (*)	Vegetarisches Chili (Tomate, Paprika, Karotte, Kidney Bohnen) mit bio parboiled Reis (*)
Salat / Rohkost (KRK)	Salat / Rohkost (KRK)	Salat / Rohkost (KRK)	Salat / Rohkost (KRK)	Salat / Rohkost (KRK)
Gurkensalat (*)	Knabber-Rohkost (Gurke, Karotte, Paprika, Kohlrabi, Cherrytomate)	Salatmix mit French Dressing (*)	Bauernsalat (Gurke, Karotte, Paprika, Mais, Kidneybohnen) (*)	Chinakohlsalat (*)
Dessert	Dessert	Dessert	Dessert	Dessert
Stückobst (Apfel (bio), Banane, Birne)	Waldfruchtjoghurt (zuckerreduziert) mit bio-Joghurt (*)	Pflaumen-Zimtquark mit bio-Joghurt (*)	Apfelmark mit Birne (*)	Hausgemachter Weihnachts-Kuchen mit Spekulatius (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
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	Wirsing-Spätzle (*) [A, A 01, A 02, A 03, A 04, A 05, A 06, C, G, 19]
	HS 2	Lieblingsessen: Penne mit Tomatensauce und italienischem Hartkäse (*) [A, G, Z, 19]
	KRK	Gurkensalat (*) [1]
Dienstag	HS 1	Nudelauflauf mit Mais (*) [A, G, H, H 01, H 02, H 03, H 04, H 05, H 06, H 07, H 08, H 09, 11, 19]
	HS 2	Kartoffelgratin (*) [C, G, 1, 11, 19]
	D	Waldfruchtjoghurt (zuckerreduziert) mit bio-Joghurt (*) [G, Z, 19]
Mittwoch	HS 1	Karotten-Rahmgemüse mit hausgemachtem Süßkartoffelpüree (*) [G, I, 1, 19]
	HS 2	Piraten-Eintopf (Linsen, Kartoffeln, Möhren) mit Vollkornbrot (*) [A, A 01, A 02, A 03, A 04, A 05, A 06, I, Z, 1, 8]
	KRK	Salatmix mit French Dressing (*) [J, Z, 1]
	D	Pflaumen-Zimtquark mit bio-Joghurt (*) [G, Z, 19]
Donnerstag	HS 1	Paniertes Hokifilet mit Petersiliensauce und Salzkartoffeln (*) [A, A 01, A 02, A 03, A 04, A 05, A 06, D, G, I, J, 1, 19]
	HS 2	Rigatoni mit Lachs-Spinatsauce (MSC Wildlachsfiletwürfel) (*) [A, D, G, 19]
	MTK vg. Akt	Rigatoni mit Spinatsauce (*) [A, G, I, 19]
	KRK	Bauernsalat (Gurke, Karotte, Paprika, Mais, Kidneybohnen) (*) [1, 8]
	D	Apfelmark mit Birne (*) [1]
Freitag	HS 1	Mexikanisches Chili con Carne (Bohnen, Mais, mildes Rind) mit bio parboiled Reis (*) [Z, 6, 8, 19]
	HS 2	Geflügel-Bratwurst (Pute) mit Rotkohl und Salzkartoffeln (*) [A, A 01, A 02, A 03, A 04, A 05, A 06, C, F, G, I, J, Z, 1, 6]
	MTK vg. Akt	Vegetarisches Chili (Tomate, Paprika, Karotte, Kidney Bohnen) mit bio parboiled Reis (*) [Z, 8]
	KRK	Chinakohlsalat (*) [J, Z, 1, 17, 19]
	D	Hausgemachter Weihnachts-Kuchen mit Spekulatius (zum Schneiden) (*) [A, A 01, A 02, A 03, A 04, A 05, A 06, C, 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

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) [H] Schalenfrüchte (Mandel, Haselnuss, Walnuss, Cashew, Pecannuss, Paranuss, Pistazie, Macadamianuss und Queenslandnuss) [H 01] Mandeln - sowie daraus gewonnene Erzeugnisse [H 02] Haselnuss - sowie daraus gewonnene Erzeugnisse [H 03] Walnuss - sowie daraus gewonnene Erzeugnisse [H 04] Cashewnuss - sowie daraus gewonnene Erzeugnisse [H 05] Pecanuss - sowie daraus gewonnene Erzeugnisse [H 06] Paranuss - sowie daraus gewonnene Erzeugnisse [H 07] Macademianuss - sowie daraus gewonnene Erzeugnisse [H 08] Queenslandnuss - sowie daraus gewonnene Erzeugnisse [H 09] Pistazie - sowie daraus gewonnene Erzeugnisse [I] Sellerie [J] Senf

Enthaltene Zusatzstoffe: [1] Antioxidationsmittel [11] Natrium-, Kaliumnitrat (E 251, E252)

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

nicht vegetarisch: [D] Fisch [6] Fleisch