

Tellerrand Catering KW 1 - KW 1 (29.12.2025 - 04.01.2026)



	Montag (29.12.2025)	Dienstag (30.12.2025)	Mittwoch (31.12.2025)	Donnerstag (01.01.2026)
Menü 1	<p>Tortellini Verdura und Putenbolognaise, Salat, Dessert d, h</p> <p>Brennwert 2178 kJ / 521 kcal / Fett 14,1 g / davon gesättigte Fettsäuren 2,0 g / Kohlenhydrate 78,3 g / davon Zucker 7,6 g / Eiweiß 18,6 g / Salz 3,90 g</p>	<p>Hähnchengeschnetzeltes in Champignonrahmsauce und Knöpfle dazu Salat und Dessert a, e, f, i</p> <p>Brennwert 1885 kJ / 448 kcal / Fett 16,9 g / davon gesättigte Fettsäuren 6,4 g / Kohlenhydrate 48,8 g / davon Zucker 3,0 g / Eiweiß 23,7 g / Salz 4,10 g</p>	<p>Putenbolognaise und Spaghetti, Blattsalat und Obst d, h</p> <p>Brennwert 1504 kJ / 357 kcal / Fett 9,8 g / davon gesättigte Fettsäuren 1,2 g / Kohlenhydrate 47,5 g / davon Zucker 7,0 g / Eiweiß 18,9 g / Salz 4,07 g</p>	<p>Linsengemüse mit Spätzle und Putenwiener 2, 4, 5, a, e, h</p> <p>Brennwert 2714 kJ / 647 kcal / Fett 34,6 g / davon gesättigte Fettsäuren 10,7 g / Kohlenhydrate 54,6 g / davon Zucker 3,0 g / Eiweiß 27,7 g / Salz 5,38 g</p>
Menü 2 - Vegetarisch/Vegan	<p>Tomatensuppe / Apfelstrudel und Vanillesauce. Obst d, f, h</p> <p>Brennwert 441 kJ / 106 kcal / Fett 8,6 g / davon gesättigte Fettsäuren 4,9 g / Kohlenhydrate 48,5 g / davon Zucker 30,2 g / Eiweiß 4,3 g / Salz 1,59 g</p>	<p>Kartoffelrösti und BIO Buntes Rahmgemüse, Dessert 2, a, d, f, g</p> <p>Brennwert 1533 kJ / 366 kcal / Fett 22,2 g / davon gesättigte Fettsäuren 5,3 g / Kohlenhydrate 33,3 g / davon Zucker 7,1 g / Eiweiß 6,3 g / Salz 2,28 g</p>	<p>Tomatensauce fruchtig-mild und Spaghetti, Blattsalat und Obst d</p> <p>Brennwert 1232 kJ / 292 kcal / Fett 5,8 g / davon gesättigte Fettsäuren 0,5 g / Kohlenhydrate 49,5 g / davon Zucker 7,9 g / Eiweiß 10,1 g / Salz 3,21 g</p>	<p>Grüne Rahmsauce mit fein gehacktem Blattspinat und Wellennudeln, Dessert d, f</p> <p>Brennwert 1545 kJ / 370 kcal / Fett 9,2 g / davon gesättigte Fettsäuren 3,2 g / Kohlenhydrate 57,7 g / davon Zucker 6,2 g / Eiweiß 12,3 g / Salz 1,63 g</p>

Zusätze: 1: geschwärzt, 2: mit Antioxidationsmittel, 3: mit Farbstoff, 4: mit Konservierungsstoff, 5: mit Phosphat, 6: mit Süßungsmittel

Allergene: a: Eier und Erzeugnisse daraus, b: Fische und Erzeugnisse daraus, c: Glutenhaltiges Getreide und Erzeugnisse daraus (Gerste), d: Glutenhaltiges Getreide und Erzeugnisse daraus (Weizen), e: Glutenhaltiges Getreide und Erzeugnisse daraus (Weizen, Dinkel), f: Milch inkl. Lactose und Erzeugnisse daraus, g: Schwefeldioxid, Sulfite (> 10 mg/kg, 10 mg/l), h: Sellerie und Erzeugnisse daraus, i: Senf und Erzeugnisse daraus, k: Sesamsamen und Erzeugnisse daraus, l: Sojabohnen und Erzeugnisse daraus

Tellerrand Catering KW 1 - KW 2 (05.01.2026 - 11.01.2026)



	Montag (05.01.2026)	Dienstag (06.01.2026)	Mittwoch (07.01.2026)	Donnerstag (08.01.2026)
Menü 1	Geflügel Köttbullar in Rahmsauce und Kartoffelpüree, Blattsalat und Dessert a, d, f, i Brennwert 1528 kJ / 364 kcal / Fett 17,9 g / davon gesättigte Fettsäuren 7,5 g / Kohlenhydrate 35,7 g / davon Zucker 9,2 g / Eiweiß 15,4 g / Salz 3,93 g	Paniertes Putenschnitzel, Rahmsoße, Spätzle, bunter Salat, Obst a, d, e, f, i Brennwert 2353 kJ / 559 kcal / Fett 21,6 g / davon gesättigte Fettsäuren 4,6 g / Kohlenhydrate 64,3 g / davon Zucker 3,3 g / Eiweiß 26,0 g / Salz 3,83 g	Putengeschnetzeltes in Gemüserahmsauce und Wellennudeln, Rohkostsalat, Dessert d, f, h Brennwert 1908 kJ / 456 kcal / Fett 15,5 g / davon gesättigte Fettsäuren 3,2 g / Kohlenhydrate 55,9 g / davon Zucker 4,6 g / Eiweiß 22,4 g / Salz 2,48 g	
Menü 2 - Vegetarisch/Vegan	Milchreis und Rote Grütze, Dessert 6, f Brennwert 1361 kJ / 326 kcal / Fett 16,6 g / davon gesättigte Fettsäuren 10,1 g / Kohlenhydrate 37,6 g / davon Zucker 16,1 g / Eiweiß 6,0 g / Salz 0,43 g	Makkaroni und Käserahmsauce, bunter Blattsalt, Obst 3, d, f Brennwert 2231 kJ / 534 kcal / Fett 14,2 g / davon gesättigte Fettsäuren 5,3 g / Kohlenhydrate 79,7 g / davon Zucker 1,6 g / Eiweiß 18,2 g / Salz 2,61 g	Chili Vegetable und Langkornreis, Rohkostsalat, Dessert 1 Brennwert 1588 kJ / 376 kcal / Fett 5,8 g / davon gesättigte Fettsäuren 1,0 g / Kohlenhydrate 67,9 g / davon Zucker 9,5 g / Eiweiß 12,2 g / Salz 4,30 g	

Zusätze: 1: geschwärzt, 2: mit Antioxidationsmittel, 3: mit Farbstoff, 4: mit Konservierungsstoff, 5: mit Phosphat, 6: mit Süßungsmittel

Allergene: a: Eier und Erzeugnisse daraus, b: Fische und Erzeugnisse daraus, c: Glutenhaltiges Getreide und Erzeugnisse daraus (Gerste), d: Glutenhaltiges Getreide und Erzeugnisse daraus (Weizen), e: Glutenhaltiges Getreide und Erzeugnisse daraus (Weizen, Dinkel), f: Milch inkl. Lactose und Erzeugnisse daraus, g: Schwefeldioxid, Sulfite (> 10 mg/kg, 10 mg/l), h: Sellerie und Erzeugnisse daraus, i: Senf und Erzeugnisse daraus, k: Sesamsamen und Erzeugnisse daraus, l: Sojabohnen und Erzeugnisse daraus

Tellerrand Catering KW 1 - KW 47 (12.01.2026 - 18.01.2026)



	Montag (12.01.2026)	Dienstag (13.01.2026)	Mittwoch (14.01.2026)	Donnerstag (15.01.2026)
Menü 1	<p>Rindergulasch in Paprikasauce und Langkornreis, dazu Rohkost und Obst</p> <p>Brennwert 1806 kJ / 429 kcal / Fett 13,0 g / davon gesättigte Fettsäuren 3,4 g / Kohlenhydrate 59,5 g / davon Zucker 4,3 g / Eiweiß 17,6 g / Salz 3,29 g</p>	<p>Hähnchenbrustgeschnetzeltes in Käsesauce mit Zucchini und Schwarzwurzel, dazu Knöpfle und Dessert</p> <p>a, e, f</p> <p>Brennwert 1918 kJ / 456 kcal / Fett 15,3 g / davon gesättigte Fettsäuren 7,1 g / Kohlenhydrate 47,9 g / davon Zucker 2,5 g / Eiweiß 29,3 g / Salz 3,00 g</p>	<p>Currywurst vom der Pute, Potatoe Wedges , Rohkost, Obst</p> <p>3, 5, c, h</p> <p>Brennwert 2223 kJ / 531 kcal / Fett 26,5 g / davon gesättigte Fettsäuren 8,4 g / Kohlenhydrate 54,1 g / davon Zucker 12,2 g / Eiweiß 16,9 g / Salz 3,43 g</p>	<p>Bolognase aus Rindfleisch und Spaghetti, geriebener Käse, Dessert</p> <p>d, h</p> <p>Brennwert 1573 kJ / 373 kcal / Fett 8,7 g / davon gesättigte Fettsäuren 1,2 g / Kohlenhydrate 55,6 g / davon Zucker 13,0 g / Eiweiß 17,7 g / Salz 4,18 g</p>
Menü 2 - Vegetarisch/Vegan	<p>Gemüseburger-Bratling mit Béchamelsauce und Makkaroni, Obst</p> <p>d, f, h, l</p> <p>Brennwert 2563 kJ / 613 kcal / Fett 23,4 g / davon gesättigte Fettsäuren 5,1 g / Kohlenhydrate 82,0 g / davon Zucker 3,4 g / Eiweiß 16,3 g / Salz 3,04 g</p>	<p>Eieromelette und Rahmspinat dazu Kartoffeln, Blattsalat, Dessert</p> <p>a, f</p> <p>Brennwert 1210 kJ / 288 kcal / Fett 10,5 g / davon gesättigte Fettsäuren 4,1 g / Kohlenhydrate 30,1 g / davon Zucker 3,0 g / Eiweiß 15,2 g / Salz 2,11 g</p>	<p>Vegane Currywurst und Potatoe Wedges, Obst</p> <p>d, h, i</p> <p>Brennwert 2144 kJ / 512 kcal / Fett 21,3 g / davon gesättigte Fettsäuren 1,9 g / Kohlenhydrate 60,3 g / davon Zucker 12,7 g / Eiweiß 17,4 g / Salz 1,86 g</p>	<p>Linsen-Gemüse-Bolognase und Spaghetti, geriebener Käse, Dessert</p> <p>d, h</p> <p>Brennwert 1465 kJ / 348 kcal / Fett 6,2 g / davon gesättigte Fettsäuren 0,5 g / Kohlenhydrate 56,4 g / davon Zucker 5,6 g / Eiweiß 15,2 g / Salz 3,10 g</p>

Zusätze: 1: geschwärzt, 2: mit Antioxidationsmittel, 3: mit Farbstoff, 4: mit Konservierungsstoff, 5: mit Phosphat, 6: mit Süßungsmittel

Allergene: a: Eier und Erzeugnisse daraus, b: Fische und Erzeugnisse daraus, c: Glutenhaltiges Getreide und Erzeugnisse daraus (Gerste), d: Glutenhaltiges Getreide und Erzeugnisse daraus (Weizen), e: Glutenhaltiges Getreide und Erzeugnisse daraus (Weizen, Dinkel), f: Milch inkl. Lactose und Erzeugnisse daraus, g: Schwefeldioxid, Sulfite (> 10 mg/kg, 10 mg/l), h: Sellerie und Erzeugnisse daraus, i: Senf und Erzeugnisse daraus, k: Sesamsamen und Erzeugnisse daraus, l: Sojabohnen und Erzeugnisse daraus

Tellerrand Catering KW 1 - KW 48 (19.01.2026 - 25.01.2026)



	Montag (19.01.2026)	Dienstag (20.01.2026)	Mittwoch (21.01.2026)	Donnerstag (22.01.2026)
Menü 1	<p>Putenrahmgulasch mit Karotten und Zucchini dazu Spätzle, Obst a, e, f</p> <p>Brennwert 1900 kJ / 452 kcal / Fett 15,3 g / davon gesättigte Fettsäuren 3,3 g / Kohlenhydrate 52,3 g / davon Zucker 3,9 g / Eiweiß 25,1 g / Salz 3,26 g</p>	<p>Lasagne Bolognese mit Rindfleisch, Rohkost, Dessert e, f, h</p> <p>Brennwert 1656 kJ / 396 kcal / Fett 15,0 g / davon gesättigte Fettsäuren 2,7 g / Kohlenhydrate 48,0 g / davon Zucker 8,1 g / Eiweiß 15,3 g / Salz 3,60 g</p>	<p>Gulaschsuppe mild im Geschmack, mit Rindfleisch, Kartoffeln und Paprika, Rohkost, Obst</p> <p>Brennwert 654 kJ / 156 kcal / Fett 5,1 g / davon gesättigte Fettsäuren 1,5 g / Kohlenhydrate 18,3 g / davon Zucker 6,6 g / Eiweiß 8,1 g / Salz 2,55 g</p>	<p>Linseneintopf mit Spätzle / Wiener Würstchen 2, 4, 5, a, e, h</p> <p>Brennwert 2645 kJ / 630 kcal / Fett 34,0 g / davon gesättigte Fettsäuren 10,6 g / Kohlenhydrate 52,7 g / davon Zucker 2,6 g / Eiweiß 27,0 g / Salz 5,12 g</p>
Menü 2 - Vegetarisch/Vegan	<p>Käsespätzle-Pfanne verfeinert mit Gouda und Sahne, Salat, Obst a, e, f</p> <p>Brennwert 1770 kJ / 423 kcal / Fett 21,3 g / davon gesättigte Fettsäuren 10,8 g / Kohlenhydrate 43,0 g / davon Zucker 1,3 g / Eiweiß 14,8 g / Salz 2,63 g</p>	<p>Vegane Mac'n'Cheese Makkaroni in Gemüsesauce , Rohkost, Dessert 3, d, l</p> <p>Brennwert 1737 kJ / 414 kcal / Fett 14,9 g / davon gesättigte Fettsäuren 8,1 g / Kohlenhydrate 60,0 g / davon Zucker 5,0 g / Eiweiß 9,6 g / Salz 2,67 g</p>	<p>Gemüse-Kartoffel-Gulasch mit Paprika, Pastinaken, Karotten, Lauch und Kürbis, Rohkost, Salat i</p> <p>Brennwert 763 kJ / 182 kcal / Fett 4,6 g / davon gesättigte Fettsäuren 0,4 g / Kohlenhydrate 29,1 g / davon Zucker 11,9 g / Eiweiß 3,5 g / Salz 4,59 g</p>	<p>Vegetarische Maultaschen mit Gartengemüse und Petersilienbutter, Salat, Dessert a, d, f, h, l</p> <p>Brennwert 1938 kJ / 463 kcal / Fett 26,3 g / davon gesättigte Fettsäuren 5,1 g / Kohlenhydrate 38,0 g / davon Zucker 6,4 g / Eiweiß 18,8 g / Salz 4,65 g</p>

Zusätze: 1: geschwärzt, 2: mit Antioxidationsmittel, 3: mit Farbstoff, 4: mit Konservierungsstoff, 5: mit Phosphat, 6: mit Süßungsmittel

Allergene: a: Eier und Erzeugnisse daraus, b: Fische und Erzeugnisse daraus, c: Glutenhaltiges Getreide und Erzeugnisse daraus (Gerste), d: Glutenhaltiges Getreide und Erzeugnisse daraus (Weizen), e: Glutenhaltiges Getreide und Erzeugnisse daraus (Weizen, Dinkel), f: Milch inkl. Lactose und Erzeugnisse daraus, g: Schwefeldioxid, Sulfite (> 10 mg/kg, 10 mg/l), h: Sellerie und Erzeugnisse daraus, i: Senf und Erzeugnisse daraus, k: Sesamsamen und Erzeugnisse daraus, l: Sojabohnen und Erzeugnisse daraus

Tellerrand Catering KW 1 - KW 49 (26.01.2026 - 01.02.2026)



	Montag (26.01.2026)	Dienstag (27.01.2026)	Mittwoch (28.01.2026)	Donnerstag (29.01.2026)
Menü 1	<p>Chili con Carne mit Rindfleisch und Langkornreis, Salat, Obst</p> <p>Brennwert 1640 kJ / 389 kcal / Fett 7,4 g / davon gesättigte Fettsäuren 2,5 g / Kohlenhydrate 63,6 g / davon Zucker 5,9 g / Eiweiß 16,1 g / Salz 4,12 g</p>	<p>Pastasauce "Carbonara Art" Sahnesauce und Hörnchennudeln, Salat, Dessert</p> <p>2, 3, 4, 5, d, f</p> <p>Brennwert 2059 kJ / 491 kcal / Fett 22,6 g / davon gesättigte Fettsäuren 10,4 g / Kohlenhydrate 53,7 g / davon Zucker 7,8 g / Eiweiß 18,1 g / Salz 3,45 g</p>	<p>Wurstgulasch in herzhafter Tomatensauce und Kartoffelpüree, Rohkost, Dessert</p> <p>2, 4, 5, f, h</p> <p>Brennwert 1355 kJ / 323 kcal / Fett 14,8 g / davon gesättigte Fettsäuren 7,1 g / Kohlenhydrate 35,0 g / davon Zucker 14,4 g / Eiweiß 12,4 g / Salz 3,72 g</p>	<p>Paniertes Alaska-Seelachsfilet und Kartoffeln dazu Sour Cream, Salat, Obst</p> <p>b, d, f</p> <p>Brennwert 1819 kJ / 432 kcal / Fett 18,6 g / davon gesättigte Fettsäuren 2,3 g / Kohlenhydrate 42,4 g / davon Zucker 5,3 g / Eiweiß 21,5 g / Salz 2,00 g</p>
Menü 2 - Vegetarisch/Vegan	<p>Kräftiger Kartoffeleintopf, Salat, Obst</p> <p>h</p> <p>Brennwert 747 kJ / 180 kcal / Fett 6,3 g / davon gesättigte Fettsäuren 0,6 g / Kohlenhydrate 26,7 g / davon Zucker 4,8 g / Eiweiß 3,3 g / Salz 2,79 g</p>	<p>Pastasauce Gemüsebolognaise und Hörnchennudeln, Salat, Dessert</p> <p>d, h, l</p> <p>Brennwert 1559 kJ / 371 kcal / Fett 8,8 g / davon gesättigte Fettsäuren 1,1 g / Kohlenhydrate 59,8 g / davon Zucker 12,1 g / Eiweiß 12,2 g / Salz 3,79 g</p>	<p>Wellennudeln und Käserahmsauce, Rohkost, Dessert</p> <p>3, d, f</p> <p>Brennwert 1890 kJ / 452 kcal / Fett 17,5 g / davon gesättigte Fettsäuren 8,8 g / Kohlenhydrate 56,3 g / davon Zucker 4,0 g / Eiweiß 16,8 g / Salz 3,79 g</p>	<p>Palatschinken mit Gemüsefüllung und Tomatensauce, Salat, Obst</p> <p>a, d, f, h</p> <p>Brennwert 1198 kJ / 284 kcal / Fett 7,4 g / davon gesättigte Fettsäuren 2,6 g / Kohlenhydrate 41,8 g / davon Zucker 9,2 g / Eiweiß 10,1 g / Salz 2,81 g</p>

Zusätze: 1: geschwärzt, 2: mit Antioxidationsmittel, 3: mit Farbstoff, 4: mit Konservierungsstoff, 5: mit Phosphat, 6: mit Süßungsmittel

Allergene: a: Eier und Erzeugnisse daraus, b: Fische und Erzeugnisse daraus, c: Glutenhaltiges Getreide und Erzeugnisse daraus (Gerste), d: Glutenhaltiges Getreide und Erzeugnisse daraus (Weizen), e: Glutenhaltiges Getreide und Erzeugnisse daraus (Weizen, Dinkel), f: Milch inkl. Lactose und Erzeugnisse daraus, g: Schwefeldioxid, Sulfite (> 10 mg/kg, 10 mg/l), h: Sellerie und Erzeugnisse daraus, i: Senf und Erzeugnisse daraus, k: Sesamsamen und Erzeugnisse daraus, l: Sojabohnen und Erzeugnisse daraus

Tellerrand Catering KW 1 - KW 50 (02.02.2026 - 08.02.2026)



	Montag (02.02.2026)	Dienstag (03.02.2026)	Mittwoch (04.02.2026)	Donnerstag (05.02.2026)
Menü 1	<p>Backhendl Wiener Art an Bratensauce und Kartoffeln, Salat, Obst a, d, h, i</p> <p>Brennwert 1869 kJ / 444 kcal / Fett 21,6 g / davon gesättigte Fettsäuren 2,8 g / Kohlenhydrate 43,6 g / davon Zucker 4,5 g / Eiweiß 17,2 g / Salz 1,81 g</p>	<p>Hackbällchen vom Rind in Tomaten-Maracuja-Sauce und Makkaroni, Rohkost, Dessert 1, a, d, f, h, i</p> <p>Brennwert 2072 kJ / 495 kcal / Fett 16,3 g / davon gesättigte Fettsäuren 3,8 g / Kohlenhydrate 66,6 g / davon Zucker 9,9 g / Eiweiß 17,8 g / Salz 3,96 g</p>	<p>Putenragout in Paprikasauce und Basmatireis, Salat, Dessert</p> <p>Brennwert 1657 kJ / 396 kcal / Fett 8,2 g / davon gesättigte Fettsäuren 1,1 g / Kohlenhydrate 61,5 g / davon Zucker 5,9 g / Eiweiß 16,9 g / Salz 3,30 g</p>	<p>Königsberger Geflügel Klopse in Rahmsauce und Knöpfle, Salat, Dessert a, b, d, e, f, i</p> <p>Brennwert 2128 kJ / 506 kcal / Fett 21,3 g / davon gesättigte Fettsäuren 6,4 g / Kohlenhydrate 52,1 g / davon Zucker 3,5 g / Eiweiß 25,3 g / Salz 5,43 g</p>
Menü 2 - Vegetarisch/Vegan	<p>Kaiserschmarrn und Apfelmus, Obst 2, a, d, f</p> <p>Brennwert 2719 kJ / 645 kcal / Fett 14,1 g / davon gesättigte Fettsäuren 3,0 g / Kohlenhydrate 105,6 g / davon Zucker 40,6 g / Eiweiß 19,8 g / Salz 1,33 g</p>	<p>Frühlingsrolle mit Gemüse und Langkornreis, Rohkost, Dessert d, k, l</p> <p>Brennwert 1541 kJ / 366 kcal / Fett 8,9 g / davon gesättigte Fettsäuren 0,5 g / Kohlenhydrate 64,0 g / davon Zucker 2,9 g / Eiweiß 7,6 g / Salz 2,23 g</p>	<p>Süßkartoffel-Tikka-Masala und Basmatireis, Salat, Obst l</p> <p>Brennwert 1792 kJ / 427 kcal / Fett 9,0 g / davon gesättigte Fettsäuren 1,1 g / Kohlenhydrate 70,3 g / davon Zucker 8,6 g / Eiweiß 13,3 g / Salz 3,70 g</p>	<p>BIO Gemüsegulasch nach ungarischer Art mit Paprika, Karotten, Zucchini, Tomaten und Steckrüben, Dessert d</p> <p>Brennwert 516 kJ / 123 kcal / Fett 1,8 g / davon gesättigte Fettsäuren 0,3 g / Kohlenhydrate 20,7 g / davon Zucker 16,5 g / Eiweiß 4,8 g / Salz 3,93 g</p>

Zusätze: 1: geschwärzt, 2: mit Antioxidationsmittel, 3: mit Farbstoff, 4: mit Konservierungsstoff, 5: mit Phosphat, 6: mit Süßungsmittel

Allergene: a: Eier und Erzeugnisse daraus, b: Fische und Erzeugnisse daraus, c: Glutenhaltiges Getreide und Erzeugnisse daraus (Gerste), d: Glutenhaltiges Getreide und Erzeugnisse daraus (Weizen), e: Glutenhaltiges Getreide und Erzeugnisse daraus (Weizen, Dinkel), f: Milch inkl. Lactose und Erzeugnisse daraus, g: Schwefeldioxid, Sulfite (> 10 mg/kg, 10 mg/l), h: Sellerie und Erzeugnisse daraus, i: Senf und Erzeugnisse daraus, k: Sesamsamen und Erzeugnisse daraus, l: Sojabohnen und Erzeugnisse daraus