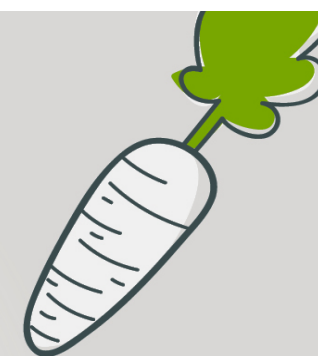


Wild und Wunderbar,
der bunte Herbst ist!



SPEISEPLAN FÜR DAS CAMPUSRESTAURANT

DER ECKERT SCHULEN IN REGENSTAUF



ECKERT
CATERING

Frühstück:
Montag bis Freitag
07:00 Uhr bis 08:30 Uhr
Wochenende und Feiertage
08:30 Uhr bis 09:30 Uhr

Mittagessen:
Montag bis Freitag
11:15 Uhr bis 13:30 Uhr
Wochenende und Feiertage
11:30 Uhr bis 12:30 Uhr

Abendessen:
Montag bis Donnerstag
16:30 Uhr bis 18:00 Uhr
Freitag bis Sonntag und Feiertage
Lunchpaket

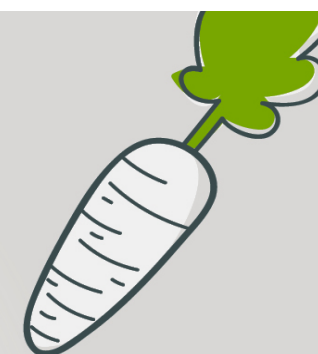
05.10. - 11.10.2026

KW 41	Montag 05.10.	Dienstag 06.10.	Mittwoch 07.10.	Donnerstag 08.10.	Freitag 09.10.	Samstag 10.10.	Sonntag 11.10.
Aus der Suppenküche	Grießsuppe _{ai}	Rote - Bete - Meerrettichsuppe _{3,5agil} mit Croutons _a	Gemüsebrühe _i mit Flädle _{acg}	Kartoffel - Lauchsuppe _{gi}	Brotsuppe _{agi}	Pastinakensuppe _{gi}	Klare Fleischbrühe _i mit Nudeltaschen _{aci}
Menü 1	Schweineschnitzel natur in Kräuterrahmsoße _{agr} mit Brokkoli und Nudeln _{ac}	Tortellini mit Hackfleischfüllung _{acg} (Rind) und Tomatensoße	Spare - Ribs vom Schwein mit Barbecuesoße _{2,9} und Risleekartoffeln	Tellerrösti "Elsässer Art" mit Schmand _{gr} , Schinkenwürfel _{2,3,8} und Frühlingszwiebeln	Hackbraten _{ac} (Schwein und Rind) mit Majoransoße _a , Wirsinggemüse und Kartoffelstampf _g	Gulaschsuppe mit regionalem Angus - Rindfleisch _{ai} , Kartoffeln und Baguette _{ag}	Kalbsrahmbraten _a mit Kohlrabigemüse und hausgemachten Semmelknödel _{acg}
Leicht und Fit	Lachsfilet _d auf Erbsen Selleriepüree _{gi} , Thymiansoße, Paprika und Kohlrabi	Ofenkartoffel mit herbstlichem Grillgemüse _i und Kräuterquark _g	Veggie Gulasch _f in Rosmarinsoße mit Vollkornreis, Pastinaken & Karotten	Herbstlicher Blattsalat mit Hähnchen, Birne, Kürbis, Nüssen und Vollkornbaguette _{af}			
Vegetarisches Menü	Kürbispflanzerl _a mit Curry - Ingwersoße _{1ag} und Blattsalat	Süße Fingernudeln _{acg} mit Vanillesoße _{1g} und Äpfeln	Grüne Pasta _a mit Gemüse - Sahnesoße _{gi} oder mit Hähnchen - Bolognese _{ai}	Kräuterkartoffeln auf Linsen - Lauchragout _g mit Spiegelei _c	Erbsen - Karottenauflauf _{acg} mit Frischkäsesoße _g	Vollkornspirelli _a mit Paprikasoße _{ag} und Kürbiskernen	Gekochte Eier _c mit Senfsoße _{agj} und Kartoffelbrei _{3,5gl}
Dessert	Obst ₇	Haselnussjoghurt _{gh}	Obst ₇	Pflaumengrütze mit Vanillesoße _{1g}	Obst ₇	Fruchtbuttermilch _g	Eis
Abendessen	Auswahl am Buffet Auswahl an verschiedenen Sorten von Wurst - und Käseaufschnitt gekochte Eier Senfgurke Täglich variierendes warmes Abendessen	Auswahl am Buffet Auswahl an verschiedenen Sorten von Wurst - und Käseaufschnitt Bayrischer Wurstsalat Kartoffelobazda Möhren - Lauchsalat Täglich variierendes warmes Abendessen	Auswahl am Buffet Auswahl an verschiedenen Sorten von Wurst - und Käseaufschnitt Käsesalat Mixed Pickles Täglich variierendes warmes Abendessen	Auswahl am Buffet Auswahl an verschiedenen Sorten von Wurst - und Käseaufschnitt Kaltes Fleischpflanzerl Leberwurst, fein Waldorfsalat Täglich variierendes warmes Abendessen	Lunchpaket 1 Sandwich Pute & Ei Joghurt und Obst ₇ Lunchpaket 2 Sandwich Gouda & Tomate Joghurt und Obst ₇	Lunchpaket 1 Geflügelleberwurst, Edamer, Kaffee, Tee und Obst ₇ Lunchpaket 2 Mozzarella, Tomate, Edamer, Kaffee, Tee und Obst ₇	Lunchpaket 1 Tiroler Jagdwurst, Obazda, Fruchtsaft und Obst ₇ Lunchpaket 2 Obazda, gekochtes Ei, Salatgurke, Fruchtsaft und Obst ₇

Wild und Wunderbar
der bunte Herbst ist!



SPEISEPLAN FÜR DAS CAMPUSRESTAURANT DER ECKERT SCHULEN IN REGENSTAUF



Frühstück:
Montag bis Freitag
07:00 Uhr bis 08:30 Uhr
Wochenende und Feiertage
08:30 Uhr bis 09:30 Uhr

Mittagessen:
Montag bis Freitag
11:15 Uhr bis 13:30 Uhr
Wochenende und Feiertage
11:30 Uhr bis 12:30 Uhr

Abendessen:
Montag bis Donnerstag
16:30 Uhr bis 18:00 Uhr
Freitag bis Sonntag und Feiertage
Lunchpaket

12.10. - 18.10.2026

KW 42	Montag 12.10.	Dienstag 13.10.	Mittwoch 14.10.	Donnerstag 15.10.	Freitag 16.10.	Samstag 17.10.	Sonntag 18.10.
Aus der Suppenküche	Kürbissuppe _{gi}	Schwarzwurzelsuppe _{gi} mit Gemüsewürfelchen _i	Hausgemachte Rinderbrühe _i mit Nudeln _{ac}	Brokkolisuppe _{gi}	Backerbsensuppe _{aci}	Petersiliensuppe _{gi}	Leberknödelsuppe _{aci}
Menü 1	Gebackene Hähnchenbrust _a im Knuspermantel mit Zitrone, Ketchup und Pommes Frites	Bratwurst _{3,4,8} "Thüringer Art" auf Sauerkraut mit Stampfkartoffeln _g	Asia Bowl _{1,2,4adfk} n mit Mienudeln _a und regionalen Rindfleischstreifen	Rehragout _{agi} mit Rosenkohl, Preiselbeerbirne und frischen Nussspätzle _{acgh}	Gebratenes Kabeljaufilet _{ad} auf Blattspinat mit Süßkartoffelpüree _{3,5gl}	Hähnchengeschnetzeltes _{ag} mit Kaisergemüse und Nudeln _{ac}	Spanferkelrollbraten mit Biersoße _{ag*} , Karottengemüse und Kartoffelknödel _{2,3,5l}
Leicht und Fit	Gemüse _i - Reisnudeln mit Tofusticks _f und Süß - sauer - Soße _f , dazu Kürbis	Tomatisierter Rinderhackfleischauflauf _{cg} mit Ei und Kartoffelwürfel, Blumenkohl und Rosenkohl	Rotbarschfilet _d auf Gemüseragout _{ig} mit Kartoffeln und Erbsen	Putenschnitzel auf rotem Linsenragout mit Wirsing und Sellerie			
Vegetarisches Menü	Quark - Grießauflauf _{acg} mit Fruchtsoße	Zucchini-Paprikapfanne mit Mozzarella und Nudeln _{acg}	Kürbis - und Rote Beete Gnocchi _{ac} mit Rosmarin - Sahnesoße _g und gerösteten Sonnenblumenkernen	Bratkartoffel - Gemüsepfanne _c mit Zwiebeln, Ei und Majoransoße _a	Herbstlicher Nudelauflauf mit Kürbis, Zucchini und Paprika _{acg}	Country Potatoes auf mediterranem Gemüse _i mit Kräuterquark _g	Würzige Krautnudeln _{ac}
Dessert	Obst ₇	Kürbisjoghurt _g mit gerösteten Kürbiskernen _a	Obst ₇	Buttermilchdessert Heidelbeer _{ag}	Obst ₇	Schokoriegel	Karamelpudding _g

Abendessen	Auswahl am Buffet Auswahl an verschiedenen Sorten von Wurst - und Käseaufschnitt Landjäger Heringssalat Hüttenkäsesalat Täglich variierendes warmes Abendessen	Auswahl am Buffet Auswahl an verschiedenen Sorten von Wurst - und Käseaufschnitt gekochte Eier Kichererbsensalat Täglich variierendes warmes Abendessen	Auswahl am Buffet Auswahl an verschiedenen Sorten von Wurst - und Käseaufschnitt Saurer Pressack Geflügelsalat Babybel Täglich variierendes warmes Abendessen	Auswahl am Buffet Auswahl an verschiedenen Sorten von Wurst - und Käseaufschnitt Mettwurst Tomatenaufstrich mediterran Essiggurke Täglich variierendes warmes Abendessen	Lunchpaket 1 Wrap Schinken und Käse Pudding und Obst ₇	Lunchpaket 1 Bierwurst, Tilsiter, Karotte Kaffee, Tee und Obst ₇	Lunchpaket 1 Schwarzgeräuchertes, Schmelzkäse, Fruchtsaft und Obst ₇
					Lunchpaket 2 Wrap Falafel und Hummus Pudding und Obst ₇	Lunchpaket 2 Zwiebel - Apfelschmalz, Tilsiter, Karotte Kaffee, Tee und Obst ₇	Lunchpaket 2 Pikanter Weißkrautsalat, Schmelzkäse, Fruchtsaft und Obst ₇

Wir wünschen
einen guten Apetit!



SPEISEPLAN FÜR DAS CAMPUSRESTAURANT

DER ECKERT SCHULEN IN REGENSTAUF

Frühstück:
Montag bis Freitag
07:00 Uhr bis 08:30 Uhr
Wochenende und Feiertage
08:30 Uhr bis 09:30 Uhr

Mittagessen:
Montag bis Freitag
11:15 Uhr bis 13:30 Uhr
Wochenende und Feiertage
11:30 Uhr bis 12:30 Uhr

Abendessen:
Montag bis Donnerstag
16:30 Uhr bis 18:00 Uhr
Freitag bis Sonntag und Feiertage
Lunchpaket

19.10. - 25.10.2026

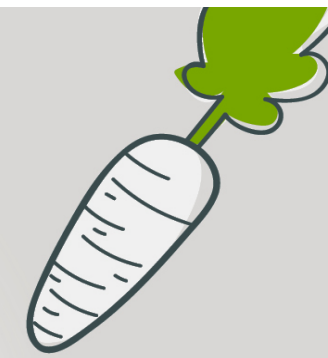
KW 43	Montag 19.10.	Dienstag 20.10.	Mittwoch 21.10.	Donnerstag 22.10.	Freitag 23.10.	Samstag 24.10.	Sonntag 25.10.
Aus der Suppenküche	Flädlesuppe _{acgi}	Klare Tomatensuppe mit Basilikum	Hühnerbrühe _i mit Grießnockerl _{acg}	Kürbis - Karotten Suppe _{gi}	Gemüsesuppe _{gi}	Reissuppe _i	Perlgraubpensuppe _{ai} mit Kohlrabi
Menü 1	Chinesisches Kung Pao Hähnchen _{2af} mit Basmatireis	Regionales Angus - Rindergulasch _a mit Bohnengemüse und frischen Spätzle _{acg}	Currywurst _{2,3j} oder Veggie Currywurst ₁ mit 2erlei Soßen _{gij} und Pommes Frites	Spaghetti "Carbonara Art" _a in Schinken - Sahnesoße _{2,3,4,8ag} oder mit Gorgonzola - Walnusssoße _{gh}	Putenstreifen in fruchtiger, scharfer Currysoße ₁ mit Gemüsereis _i	Warmer Leberkäse _{2,8} mit hausgemachtem Kartoffel - Endiviensalat _j	Schweinebraten in Pifferlingrahmssoße _{ag} mit Romanesco und Kroketten _a
Leicht und Fit	Blumenkohl "Shakshuka" mit pochiertem Ei _c , Kartoffelwürfel und Quarkdip _{gr} , dazu Gemüsemais	Garnelenspieß mit Limettensoße _g und Quinoa, dazu Schwarzwurzel und Asiagemüse	Kichererbsen - Gemüsegulasch mit Dinkelreis _{ar} , Princessbohnen und Spitzkohl	Hähnchenpfanne _g mit Spinat und Kartoffeln, dazu Brokkoli & Kohlrabi			
Vegetarisches Menü	Sauerkirschknödel _{acg} mit Vanillesoße _{g1}	Kartoffelstrudel _{acg} mit Lauchsoße _g	Kräuterrührei _c mit gebratenen Pfifferlingen, Schnittlauch und Butterkartoffeln _g	Griechische Hirtenpfanne _{gi} mit Reis, Hirtenkäse _{gr} und Gemüse ₁₂ , dazu Tsatsiki _g	Ravioli Formaggio _{ag} mit Tomatensoße	Gebackene Blumenkohlröschen _{ac} mit Kartoffeln und Kräuterdip _g	Kartoffel - Rote Beetebratlinge _{3agl} mit Schnittlauchschnand _g
Dessert	Obst ₇	Apfelschmand mit Honig und Mandeln _{gh}	Obst ₇	Joghurtdessert mit Pfirsich Maracuja _g	Obst ₇	Milchreis mit Kirschen _g	Fruchtjoghurt im Becher
Abendessen	Auswahl am Buffet Auswahl an verschiedenen Sorten von Wurst - und Käseaufschnitt Nudelsalat Kräuterquark Täglich variierendes warmes Abendessen	Auswahl am Buffet Auswahl an verschiedenen Sorten von Wurst - und Käseaufschnitt Ananasfrischkäse Eiersalat Täglich variierendes warmes Abendessen	Auswahl am Buffet Auswahl an verschiedenen Sorten von Wurst - und Käseaufschnitt Gorgonzola Tomate - Mozzarella Rettichsalat Täglich variierendes warmes Abendessen	Auswahl am Buffet Auswahl an verschiedenen Sorten von Wurst - und Käseaufschnitt Geräuchertes Forellenfilet Meerrettich Bratensülze Täglich variierendes warmes Abendessen	Lunchpaket 1 Jagdwurst aus der Dose, Butterkäse, Schokoriegel und Obst ₇ Lunchpaket 2 2 gekochte Eier Butterkäse, Schokoriegel und Obst ₇	Lunchpaket 1 Cabanossi, Tomate, Hirtenkäse, Kaffee, Tee und Obst ₇ Lunchpaket 2 Tomate, Hirtenkäse, vegetarischer Aufstrich, Kaffee, Tee, Obst ₇	Lunchpaket 1 Gelbwurst, Edamer, Fruchtsaft und Obst ₇ Lunchpaket 2 Paprikaschote, Frischkäse, Edamer, Fruchtsaft und Obst ₇

Lasst's es eich
schmecka!



SPEISEPLAN FÜR DAS CAMPUSRESTAURANT

DER ECKERT SCHULEN IN REGENSTAUF



ECKERT
CATERING

Frühstück:
Montag bis Freitag
07:00 Uhr bis 08:30 Uhr
Wochenende und Feiertage
08:30 Uhr bis 09:30 Uhr

Mittagessen:
Montag bis Freitag
11:15 Uhr bis 13:30 Uhr
Wochenende und Feiertage
11:30 Uhr bis 12:30 Uhr

Abendessen:
Montag bis Donnerstag
16:30 Uhr bis 18:00 Uhr
Freitag bis Sonntag und Feiertage
Lunchpaket

26.10. - 01.11.2026

KW 44	Montag 26.10.	Dienstag 27.10.	Mittwoch 28.10.	Donnerstag 29.10.	Freitag 30.10.	Samstag 31.10.	Sonntag 01.11.
Aus der Suppenküche	Rinderbrühe _i mit Riebele _{ac}	Blumenkohlcremesuppe _{gi}	Zucchini-cremesuppe _{gi}	Möhren-Kartoffelsuppe mit Koriander _{gi}	Geflügelbrühe _i mit Fadennudeln _{ac}	Spinatcremesuppe _{gi} mit Croutons _a	Backerbsensuppe _{aci}
Menü 1	Hähnchenbrust mit Pfefferrahmsoße _{ag} Pariser Karotten und Röstinchen	Schaschlikpfanne _{2,3,4,8,9} (vom Schwein) mit Brokkoligemüse und Reis	Kasseler _{2,3,4,8j} mit Sauerkraut, Bratensoße _a und Kartoffelbrei _{3,5gl}	Überbackene Rigatoni mit Rinderbolognese _{acgi} und Erbsen	Seelachsfilet al a Bordelaise _{ad} mit Kartoffeln	Schweineschnitzel _{ac} mit Zitrone, Ketchup und Bratkartoffeln	Regionaler Angus - Rinderbraten _{agi} mit Blaukraut _g und Schupfnudeln _{ac}
Leicht und Fit	Alaska Seelachsfilet _d auf Süßkartoffelpüree _g mit Wirsing und Kürbis	Kartoffel - Möhren - Kichererbseneintopf _i mit Rindfleisch und Vollkornbaguette _{af}	Putengeschnetzeltes mit Zartweizen _a , Gurkengemüse & Rosenkohl	Ei aus dem Ofen _c mit Blattspinat, Kartoffeln und Schwarzwurzeln			
Vegetarisches Menü	Mozzarella Sticks _{ag} mit Tomaten - Basilikumsoße, Salat und Baguette _{ag}	Eieromlette _{cg} mit Pfifferlingragout _{agi} und Petersilienkartoffeln	Dinkel - Gemüseauflauf _{acg} mit Kräutersoße _{ag}	Milchreis _g mit Kirschsoße	Frisch gemachte Kartoffel - Zucchini-puffer _{ac} mit Paprikadip _g	Gnocchi _c mit Spitzkohl und Kürbiskernen	Bunter Nudleintopf _{ac} mit Gemüse _i und Brot _a
Dessert	Obst ₇	Schokomousse _{gf}	Obst ₇	Vanillepudding _g	Obst ₇	Heidelbeerjoghurt _g	Früchtequark im Becher
Allerheiligen							
Abendessen	Auswahl am Buffet Auswahl an verschiedenen Sorten von Wurst - und Käseaufschnitt Putenknacker Silberzwiebeln Täglich variierendes warmes Abendessen	Auswahl am Buffet Auswahl an verschiedenen Sorten von Wurst - und Käseaufschnitt Radieserl Brotaufstrich Karottensalat Täglich variierendes warmes Abendessen	Auswahl am Buffet Auswahl an verschiedenen Sorten von Wurst - und Käseaufschnitt Leberwurst fein Hüttenkäse Rote Bete Salat Täglich variierendes warmes Abendessen	Auswahl am Buffet Auswahl an verschiedenen Sorten von Wurst - und Käseaufschnitt Fleischsalat Senfgurken Täglich variierendes warmes Abendessen	Lunchpaket 1 Popp Geflügelsalat, Schmelzkäse, Joghurt und Obst ₇ Lunchpaket 2 Couscoussalat, Schmelzkäse Joghurt und Obst ₇	Lunchpaket 1 Schinkenwurst, Brie, Paprika, Kaffee, Tee und Obst ₇ Lunchpaket 2 Tilsiter, Brie, Paprika, Kaffee, Tee und Obst ₇	Lunchpaket 1 Heringsfilet in pikanter Soße, Gouda Fruchtsaft und Obst ₇ Lunchpaket 2 Vegetarischer Aufschnitt, Gouda, Tomate Fruchtsaft und Obst ₇