

Wochenmenüplan KW 15 vom 06.04.2026 bis 12.04.2026

Tag	Gericht 1 WS	Gericht 2 WS	Dessert 1 WS
Montag, 06.04.2026	Feiertag	Feiertag	Feiertag
Dienstag, 07.04.2026	Brückentag	Brückentag	Brückentag
Mittwoch, 08.04.2026	Gemüse-Nuggets (Soja) A,A1,A3,C,F,G Erbsen in Rahm sauce G Kartoffelpüree G	Nudeln - Spirelli A,A1 Tomaten-Basilikumsauce I	Quark mit Kirschen und Vanille G
Donnerstag, 09.04.2026	Basilikumsauce mit Geflügel Bällchen G,H1 Butterreis Gurke, Rohkost	Vollkornspaghetti A,A1 Frischkäsesauce G,L	Stracciatellajoghurt G
Freitag, 10.04.2026			

„Bei uns sind alle Speisen aus Bio-Zutaten zubereitet – nur das Salatbuffet bildet die Ausnahme. Kurzfristige Änderungen weisen wir tagesaktuell in der Mensa aus.“

Änderungen
vorbehalten
Gedruckt am: 17.03.2026

Zertifizierung nach Bio-
AHVV: DE-ÖKO-006



Kennzeichnung Allergene und Zusatzstoffe

- | | | |
|-------------------------------------|----------------------------|--|
| 1) Mit Farbstoffen | A) Glutenhaltiges Getreide | H2) Haselnüsse |
| 2) Mit Konservierungsstoffen | A1) Weizen | H3) Walnüsse |
| 3) Mit Antioxidationsmittel | A2) Roggen | H4) Chasewnüsse |
| 4) Mit Geschmacksverstärker | A3) Gerste | H5) Pecannüsse |
| 5) Geschwefelt | A4) Hafer | H6) Paranüsse |
| 6) Geschwärzt | B) Krebstiere | H7) Pistazien |
| 7) Gewachst | C) Eier | H8) Macadamianüsse |
| 8) Mit Phosphat | D) Fisch | I) Sellerie |
| 9) Mit Süßungsmitteln | E) Erdnüsse | J) Senf |
| 10) Enthält eine Phenylalaninquelle | F) Soja | K) Sesamsamen |
| | G) Milch | L) Schwefeldioxide; Sulfide (ab 10 Mg pro Kg oder L) |
| | H) Schalenfrüchte | M) Lupinen |
| | H1) Mandel | N) Weichtiere |

Fisch



Geflügel



Rind



Vegetarisch

