

Wochenmenüplan KW 16 vom 13.04.2026 bis 19.04.2026

Tag	Gericht 1 WS	Gericht 2 WS	Dessert 1 WS
Montag, 13.04.2026	Falafelbällchen A,A1 Kräuter-Joghurtdip G Brokkoligemüse Couscous A,A1	Pizza "Margherita" A,G	Quark mit Waldbeeren G
Dienstag, 14.04.2026	Backfischfilet - Seelachs A,A1,C,D,J Dillsauce G Kohlrabigemüse Kartoffelpüree G	Kartoffelpuffer A,A1,C 3 Apfelmus	Milchpudding - Schoko G
Mittwoch, 15.04.2026	Chili sin Carne mit Kidneybohnen und Mais / Weizenbaguette A,A1,A3	Vegane Köttbullar (Paprika) A,A1,G,K Tomatensauce / Grillgemüse (Paprika, Zucchini) Wildreis	Banane
Donnerstag, 16.04.2026	Hähnchengeschnetzeltes mit Paprika und Champignons G,I,L Kräuterspätzle ohne Ei A,A1 Salatmischung - Eisberg, Endivien, Möhre, Weißkohl	Buntes Gemüsefrikassee G Butterreis	Joghurt Erdbeer G
Freitag, 17.04.2026			

„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

