

Wochenmenüplan KW 17 vom 20.04.2026 bis 26.04.2026



Tag	Gericht 1 GS	Gericht 2 GS	Dessert 1 GS
Montag, 20.04.2026	Rinderfrikadelle A,A1,C,I,J Rahm-Blumenkohl G Salzkartoffeln mit Kräutern	Germknödel - Pflaume A,A1,C,G Vanillesauce G	Quark mit Mango G
Dienstag, 21.04.2026	Gemüsecremesuppe G,I Weizenbaguette A,A1,A3	Hähnchenschnitzel, paniert A,A1,A3,C Champignonrahmsauce G,I Bandnudeln A,A1	Obst der Saison
Mittwoch, 22.04.2026	Rührei C,G Rahmspinat G Kartoffelstampf G	Bratnudeln A,A1 Kräutersauce G	Milchpudding - Vanille G 1
Donnerstag, 23.04.2026	Hokifilet A,A1,D Petersiliensauce G Vollkornreis	Kartoffelrösti-Ecken 3 Möhren und Erbsen in Rahmsauce G	Joghurt mit Aprikose G
Freitag, 24.04.2026			

„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: 18.03.2026

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

