









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 	Spinatlasagne A,A1,G,I 	Obst der Saison
Mittwoch, 22.04.2026	Pfannengemüse (Champignons, Paprika) Frischkäsesauce G,L Salzkartoffeln 	Rührei C,G Rahmspinat G Kartoffelstampf G 	Milchpudding - Vanille G 1
Donnerstag, 23.04.2026	Hokifilet A,A1,D Petersiliensauce G Vollkornreis 	Auflauf "Mac & Cheese" A,A1,G,M 1 	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: 24.03.2026

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

