

Wochenmenüplan KW 26 vom 22.06.2026 bis 28.06.2026



Tag	Gericht 1 WS	Gericht 2 WS	Gericht 3 WS	Dessert 1 WS
Montag, 22.06.2026	Chili con Linse mit Kidneybohnen und Mais 3 Weizenbaguette A,A1,A2 Gurke, Rohkost	Asiatische Gemüsebällchen C Süß-Saures Wokgemüse I Basmati-Reis A1	Schupfnudeln A,A1,C Champignonrahmsauce mit kleinen Gefügel-Fleischbällchen A,A1,G,I	Honigmelone
Dienstag, 23.06.2026	Wildlachs in Tomatensugo D Erbsengemüse Fairtrade - Vollkornreis	Pizza "Margherita" A,A1,G,J	Vegetarische Lasagne A,A1,A3,C,F,G,I	Quark mit Birne G 3
Mittwoch, 24.06.2026	Falafelbällchen A,A1 Bärlauchdip G Brokkoligemüse Couscous A,A1	Gemüse-Knusper-Bagel (Erbsen, Karotten) A,A1,I Estragonsauce I,L 1,5 Kohlrabigemüse Salzkartoffeln	Gnocchi-Pfanne mit Erbsen und Paprika C Frischkäsesauce A,A1,G	Milchpudding - Schoko G
Donnerstag, 25.06.2026	Hähnchenbrust, gebraten Mediterranes Gemüseragout (aus Paprikawürfeln und Zuckerschoten) Spätzle A,A1,C	Kartoffelpuffer A,A1,C Apfelmus 3	Nudelsuppe mit mediterranem Gemüse A,A1 Weizenbaguette A,A1,A2	Joghurt mit Mandarine G
Freitag, 26.06.2026	Eier gekocht C Senfsauce A,A1,G,J Salzkartoffeln Rote-Bete-Salat	Gemüsefrikassee mit Möhre, Erbsen und Spargel A,A3,G,I Langkornreis	Nudeln - Spirelli A,A1 Tomatisierte Spinatsauce A,A1,G	Banane Fairtrade

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

