

## Wochenmenüplan KW 26 vom 22.06.2026 bis 28.06.2026

Tag	Gericht 1 WS	Gericht 2 WS	Dessert 1 WS
Montag, 22.06.2026	Chili sin Carne mit Kidneybohnen und Mais / Weizenbaguette A,A1,A3	Vegetarische-Mini-Frühlingsrollen A,F,K Süß Saure Sauce / Basmati-Reis	Honigmelone
Dienstag, 23.06.2026	Wildlachs in Tomatensugo D,I Erbsengemüse Vollkornreis	Pizza "Margherita" A,G	Quark mit Kirschen G
Mittwoch, 24.06.2026	Falafelbällchen A,A1 Kräuterquark G Brokkoligemüse Couscous A,A1	Polenta-Käse-Taler C,G Bratensauce, vegetarisch I,L Kohlrabigemüse Salzkartoffeln	Milchpudding - Schoko G
Donnerstag, 25.06.2026	Hähnchenbrust, gebraten Mediterranes Gemüseragout (aus Paprikawürfeln) / Spätzle ohne Ei A,A1	Kartoffelpuffer A,A1,C   3 Apfelmus	Joghurt mit Mandarine G
Freitag, 26.06.2026			

„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: 22.05.2026

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

