

Wochenmenüplan KW 27 vom 29.06.2026 bis 05.07.2026

| Tag | Gericht 1 GS | Gericht 2 GS | Dessert 1 GS |
|---------------------------|---|--|-----------------------------|
| Montag, 29.06.2026 | Gemüsefrikadelle (Möhren) A,G Tomaten-Linsengemüse I,L Kartoffelstampf G | Tortellinisuppe mit buntem Gemüse in Brühe A,A1,C,I Weizenbaguette A,A1,A3 | Quark mit Heidelbeeren G |
| Dienstag, 30.06.2026 | Paniertes Seelachsfilet A,A1,D Kräutersauce G Brechbohnen Vollkornreis | Spaghetti A,A1 Kräutersauce G | Banane |
| Mittwoch, 01.07.2026 | keine Essensausgabe | keine Essensausgabe | keine Essensausgabe |
| Donnerstag, 02.07.2026 | Schöne Ferien | Schöne Ferien | Schöne Ferien |
| Freitag, 03.07.2026 | | | |

„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: 02.06.2026

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) Cashewnüsse |
| 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

