

Wochenmenüplan KW 27 vom 29.06.2026 bis 05.07.2026



Tag	Gericht 1 WS	Gericht 2 WS	Gericht 3 WS	Dessert 1 WS
Montag, 29.06.2026	Gemüsefrikadelle (Möhre, Pastinake) A,A1,C Tomaten-Linsengemüse 3 Kartoffelstampf G	Vegetarische Klopse A,A1,C,F,I Kapernsauce A,A1,G,J Salzkartoffeln	Tortellinisuppe mit buntem Gemüse in Brühe A,A1,C,I Weizenbaguette A,A1,A2	Quark mit Heidelbeeren G
Dienstag, 30.06.2026	Paniertes Seelachsfilet A,A1,D Kräutersauce A,A1,G Brechbohnen Fairtrade - Vollkornreis	Pfannkuchen A,A1,C,G Apfelmus 3	Spaghetti A,A1 Kräutersauce A,A1,G	Banane Fairtrade
Mittwoch, 01.07.2026	keine Essensausgabe	keine Essensausgabe	keine Essensausgabe	keine Essensausgabe
Donnerstag, 02.07.2026	Schöne Ferien	Schöne Ferien	Schöne Ferien	Schöne Ferien
Freitag, 03.07.2026	Schöne Ferien	Schöne Ferien	Schöne Ferien	Schöne Ferien

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

