

Wochenmenüplan KW 32 vom 03.08.2026 bis 09.08.2026



Tag	Gericht 1 GS	Gericht 2 GS	Dessert 1 GS
Montag, 03.08.2026	Vegetarische-Mini-Frühlingsrollen A,F,K Süß Saure Sauce / Basmati-Reis	Schupfnudeln A,A1,C Hähnchengeschnetzeltes mit Champignons G,I,L	Honigmelone
Dienstag, 04.08.2026	Wildlachs in Tomatensugo D,I Erbsengemüse Vollkornreis	Pizza "Margherita" A,G	Quark mit Kirschen G
Mittwoch, 05.08.2026	Lunchpaket A,A1,A3,G,H,H1,H2,H3,H4,H5,H6,H7,H8,K	Lunchpaket A,A1,A3,G,H,H1,H2,H3,H4,H5,H6,H7,H8,K	Milchpudding - Schoko G
Donnerstag, 06.08.2026	Hähnchenbrust, gebraten Mediterranes Gemüseragout (Tomate, Zucchini, Aubergine) / Spätzle ohne Ei A,A1	Kartoffelpuffer A,A1,C 3 Apfelmus	Joghurt mit Mandarine G
Freitag, 07.08.2026	Gemüsefrikassee mit Möhre, Erbsen und Spargel G Reis	Nudeln - Spirelli A,A1 Tomatisierte Spinatsauce G	Banane

„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: 01.07.2026

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

