

Wochenmenüplan KW 33 vom 10.08.2026 bis 16.08.2026



Tag	Gericht 1 GS	Gericht 2 GS	Dessert 1 GS
Montag, 10.08.2026	Gemüsefrikadelle (Möhren) A,G Tomaten-Linsengemüse I,L Kartoffelstampf G	Kartoffelauflauf mit Tomate und Mozzarella G	Quark mit Heidelbeeren G
Dienstag, 11.08.2026	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	Lunchpaket A,A1,A3,G,H,H1,H2,H3,H4,H5, H6,H7,H8,K
Mittwoch, 12.08.2026	Brokkoli-Cremesuppe G,I Weizenbaguette A,A1,A3	Bandnudeln A,A1 Hähnchenschnitzel, paniert A,A1,A3,C Champignonrahmsauce G,I	Milchpudding - Mandel G 1
Donnerstag, 13.08.2026	Gebackene Kartoffeln mit Ofengemüse und Hirtenkäse G Kräuter-Joghurtdip G	Auflauf "Mac & Cheese" A,A1,G,M 1	Birne
Freitag, 14.08.2026	Hähnchenstreifen in Currysauce / Bulgur A,A1	Paella mit buntem Gemüse	Joghurt mit Aprikose G

„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: 03.07.2026

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

