

Wochenmenüplan KW 34 vom 17.08.2026 bis 23.08.2026



Tag	Gericht 1 KG	Gericht 2 KG	Gericht 3 KG	Dessert 1 KG
Montag, 17.08.2026	Chili sin Carne mit Kidneybohnen und Mais A,A3,F Fladenbrot A,A1,K Gurke, Rohkost	Milchreis G 1 Zimt-Zucker Mischung	Nudelauflauf mit feinem Gemüse und Gouda überbacken A,A1,G,I	Wassermelone 7
Dienstag, 18.08.2026	Käse-Lauchsuppe, vegetarisch A,A1,G 1 Weizenbaguette A,A1	Pfannengemüse (Champignons, Paprika) Rosmarinsauce I,L 1,5 Tomaten-Couscous A,A1,G,H,H4 3	Spaghetti A,A1 Rindfleisch-Bolognese mit Gemüse /	Beerengrütze Vanillesauce G 1
Mittwoch, 19.08.2026	Lachslasagne A,A1,C,D,G,I Apfel-Möhrensalat	Kartoffelpuffer A,A1,C Apfelmus 3	Nudeln - Makkaroni A,A1 Käsesauce A,A1,C,G 1,2 Röstzwiebeln A,A1	Banane Fairtrade
Donnerstag, 20.08.2026	Chicken-Nuggets A,A1,G,I Erbsen in Rahm A,A1,G Kartoffelstampf G	Gemüse-Allerlei - Blumenkohl, Karotten, Erbsen Sauce Hollandaise A,A1,C,G Salzkartoffeln	Nudeln - Penne A,A1 Tomatensauce "all'arrabiata"	Quark mit Erdbeere G
Freitag, 21.08.2026	Orientalische Gemüsepfanne (Mais, Karotte, Zuckerschote) Curry-Mangosauce, vegan A,A1,I Fairtrade - Vollkornreis	Pizza "Margherita" A,A1,G,J	Tortellini al Forno in sahniger Tomatensauce mit Gouda überbacken A,A1,C,G,I	Joghurt mit Mango G

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

