

# Wochenmenüplan KW 34 vom 17.08.2026 bis 23.08.2026



| Tag                       | Gericht 1 GS                                                                          | Gericht 2 GS                                            | Dessert 1 GS                   |
|---------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------|--------------------------------|
| Montag,<br>17.08.2026     | Chili sin Carne mit Kidneybohnen<br>und Mais /<br>Fladenbrot A,A1,K                   | Milchreis G<br>Zimt-Zucker Mischung                     | Wassermelone                   |
| Dienstag,<br>18.08.2026   | Käse-Lauchsuppe, vegetarisch G<br>Weizenbaguette A,A1,A3                              | Spaghetti A,A1<br>Rindfleisch-Bolognese mit Gemüse<br>/ | Beerengrütze<br>Vanillesauce G |
| Mittwoch,<br>19.08.2026   | Lachslasagne A,A1,D,G,I                                                               | Kartoffelpuffer A,A1,C   3<br>Apfelmus                  | Banane                         |
| Donnerstag,<br>20.08.2026 | Gemüse-Allerlei - Blumenkohl,<br>Karotten, Erbsen<br>Kräutersauce G<br>Salzkartoffeln | Nudeln - Penne A,A1<br>Tomatensauce "all'arrabiata" /   | Quark mit Erdbeere G           |
| Freitag,<br>21.08.2026    | Orientalische Reispfanne mit<br>Wokgemüse /<br>Curry - Mangosauce A,A1,I              | Pizza "Margherita" A,G                                  | Joghurt mit Mango 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: 08.07.2026

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

