

Wochenmenüplan KW 35 vom 24.08.2026 bis 30.08.2026

Tag	Gericht 1 WS	Gericht 2 WS	Dessert 2 WS
Montag, 24.08.2026	Geflügel-Cevapcici A,A1,C,G,I,J Mildes Tzaziki C,G,J Tomaten-Pesto-Bulgur A,A1,J Weißkrautsalat L 3 	Pfannkuchen A,A1,C,G Apfelmus 3 	Banane Fairtrade
Dienstag, 25.08.2026	Hamburger mit Vegan-Patty, Gurke Röstzwiebeln und hausgemachter Burgersauce A,A1,C,G,I,J 3,9,1,2 Kartoffelspalten / Wedges 	Spaghetti A,A1 Kräutersauce A,A1,G 	Quark mit Mandarine G
Mittwoch, 26.08.2026	Rührei C,G Rahmspinat G Kartoffelstampf G 	Hähnchenschnitzel, paniert A,A1,A3,C Champignonrahmsauce G,I Bandnudeln A,A1 	Mini Windbeutel A,A1,C,G
Donnerstag, 27.08.2026	Seelachsfilet mit Kräuterkruste D Petersiliensauce A,A1,G Fairtrade - Vollkornreis Kohlrabi-Gurkensalat 	Auflauf "Mac & Cheese" A,A1,G 1 	Joghurt mit Aprikose G 3

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

