

Wochenmenüplan KW 36
vom 31.08.2026 bis 06.09.2026

Tag	Gericht 1 WS	Gericht 2 WS	Dessert 2 WS
Montag, 31.08.2026	Soja-Rahmgeschnetzeltes F,G,I Kräuter-Reis	Spaghetti A,A1 Rindfleisch-Bolognese mit Gemüse / Mozzarella gerieben G	Honigmelone
Dienstag, 01.09.2026	Schnitzel (Magermilch), paniert A,A1,A4,C,G Tomaten-Basilikumsauce Pfannengemüse (Champignons, Paprika)	Kartoffel-Frischkäsetasche G Kräuter-Joghurtdip G Mediterranes Gemüseragout (aus Paprikawürfeln und Zuckerschoten)	Joghurt mit Himbeere G
Mittwoch, 02.09.2026	Wildlachs in Tomatensugo D Fairtrade - Vollkornreis Riesenbohnsalat	Nudeln - Makkaroni A,A1 Karottensauce A,A1,G Grillgemüse (Paprika, Zucchini, Champignons)	Milchpudding - Erdbeere G 1
Donnerstag, 03.09.2026	Hähnchenbrust, gebraten Estragonsauce I,L 1,5 Brokkoligemüse Kartoffelgratin A,A1,G	Kaiserschmarrn (ohne Rosinen) A,A1,C,G Vanillesauce G 1	Banane Fairtrade
Freitag, 04.09.2026			

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

