

Wochenmenüplan KW 36 vom 31.08.2026 bis 06.09.2026



Tag	Gericht 1 WS	Gericht 2 WS	Dessert 1 WS
Montag, 31.08.2026	Linsensuppe mit Karotten L Weizenbaguette A,A1,A3	Gemüsegeschnetzeltes mit Soja in Pestosauce F,G,H1 Kräuterreis	Honigmelone
Dienstag, 01.09.2026	Gemüsestäbchen (Mais) A Champignonrahmsauce G,I Kartoffelstampf G	Nudelauflauf mit Brokkoli A,A1,G,I	Joghurt mit Himbeeren G
Mittwoch, 02.09.2026	Wildlachs in Tomatensugo D,I Reis	Nudeln - Makkaroni A,A1 Karottensauce G Grillgemüse (Paprika, Zucchini)	Milchpudding - Mandel G 1
Donnerstag, 03.09.2026	Hähnchenbrust, gebraten Rosmarinsauce I,L Brokkoligemüse Kartoffelgratin G	Kaiserschmarrn ohne Rosinen A,A1,C,G Vanillesauce G	Banane
Freitag, 04.09.2026			

„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: 15.07.2026

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

