

Wochenmenüplan KW 35 vom 24.08.2026 bis 30.08.2026



Tag	Gericht 1 GS	Gericht 2 GS	Dessert 1 GS
Montag, 24.08.2026	Pfannkuchen A,A1,C,G Apfelmus	Nudeln - Farfalle A,A1 Paprikasauce / Erbsengemüse	Banane
Dienstag, 25.08.2026	Gemüse-Eintopf mit Reis, Kartoffeln, Möhren, Kohlrabi und Erbsen Weizenbaguette A,A1,A3	Spaghetti A,A1 Kräutersauce G	Quark mit Kirschen G
Mittwoch, 26.08.2026	Rührei C,G Rahmspinat G Kartoffelstampf G	Geflügelbällchen (Truthahn und Huhn) A,A1,C,G,I,J Champignonrahmsauce G,I Bandnudeln A,A1	Milchpudding - Schoko G
Donnerstag, 27.08.2026	Seelachsfilet mit Kräuterkruste D Petersiliensauce G Reis	Kartoffelrösti-Ecken 3 Möhren in Rahmsauce G	Joghurt mit Aprikose G
Freitag, 28.08.2026	Polenta-Käse-Taler C,G Curry-Kokossauce / Brokkoligemüse Reis	Nudeln - Tortellini mit Käsefüllung A,A1,C,I Tomatensauce /	Apfel

„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

