

Wochenmenüplan KW 36 vom 31.08.2026 bis 06.09.2026

Tag	Gericht 1 GS	Gericht 2 GS	Dessert 1 GS
Montag, 31.08.2026	Linsensuppe mit Karotten L Weizenbaguette A,A1,A3	Spaghetti A,A1 Rindfleisch-Bolognese mit Gemüse / Mozzarella gerieben G	Honigmelone
Dienstag, 01.09.2026	Gemüsestäbchen (Mais) A Champignonrahmsauce G,I Kartoffelstampf G	Falafelbällchen A,A1 Mediterranes Gemüseragout (Tomate, Zucchini, Aubergine) / Couscous A,A1	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	Spätzle ohne Ei A,A1 Käsesauce G	Vegetarische-Mini-Frühlingsrollen A,F,K Süß Saure Sauce / Basmati-Reis	Quark mit Vanille 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: 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

