

Wochenmenüplan KW 37 vom 07.09.2026 bis 13.09.2026



Tag	Gericht 1 KG	Gericht 2 KG	Gericht 3 KG	Dessert 1 KG
Montag, 07.09.2026	Pizza "Margherita" A,A1,G,J Tomatensalat L	Blumenkohl-Käse-Stern A,A1,C,G,I Kräutersauce A,A1,G Tomaten-Couscous A,A1,G,H,H4 3	Bandnudeln A,A1 Tomatensauce Buntes Möhrengemüse	Birne
Dienstag, 08.09.2026	Rinderfrikadelle A,A1,C Rahmsauce, vegetarisch G,I Schmorkohl 1 Salzkartoffeln	Buntes Gemüsekasseroole A,A1,A3,G,I Butterreis 1	Vollkorn Spirelli A,A1 Frischkäsesauce A,A1,G	Grießbrei A,A1,G Heiße Kirschen
Mittwoch, 09.09.2026	Kartoffelauflauf mit Blumenkohl A,A1,G Rote-Bete-Salat	Magermilchschnitzel, natur A,A1,A4,C,G 8 Bratensauce, vegan I,L 1,5 Bohngemüse Salzkartoffeln	Putengulasch mit Paprika I,L 1,5 Nudeln - Penne A,A1	Quark mit Waldbeeren G
Donnerstag, 10.09.2026	Backfischfilet - Seelachs A,A1,C,D,J Joghurt-Remoulade A,A1,C,D,G,J 3,9,1 Erbsengemüse Kartoffelstampf G	Pancakes A,A1,C,G Apfelmus 3	Spaghetti A,A1 Käsesauce A,A1,C,G 1,2	Banane Fairtrade
Freitag, 11.09.2026	Chili sin Carne mit Kidneybohnen und Mais A,A3,F Fairtrade - Vollkornreis	Gemüse-Knusper-Bagel (Erbsen, Karotten) A,A1,I Rahm-Blumenkohl A,A1,G Kartoffelspalten / Wedges	Gemüse-Lasagne (Karotte, Tomate und Spinat) A,A1,G,I	Joghurt mit Erdbeere G

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

