

Wochenmenüplan KW 36 vom 31.08.2026 bis 06.09.2026



Tag	Gericht1 GS	Gericht 2 GS	Dessert 1 GS	Gericht 1 WS
Montag, 31.08.2026	Nudeln - Penne A,A1 Basilikumsauce A,A1,G	Nudeln - Penne A,A1 Basilikumsauce A,A1,G	Joghurt mit Kirsche G	Nudeln - Penne A,A1 Basilikumsauce A,A1,G
Dienstag, 01.09.2026	Hähnchenschnitzel, paniert A,A1,A3,C Rahmsauce, vegetarisch G,I Erbsengemüse Salzkartoffeln	Gemüsefrikadelle (Möhre, Pastinake) A,A1,C Rahmsauce, vegetarisch G,I Erbsengemüse Salzkartoffeln	Obst der Saison	Hähnchenschnitzel, paniert A,A1,A3,C Rahmsauce, vegetarisch G,I Erbsengemüse Salzkartoffeln
Mittwoch, 02.09.2026	Pizza "Margherita" A,A1,G,J	Pizza "Margherita" A,A1,G,J	Quark mit Erdbeere G	Pizza "Margherita" A,A1,G,J
Donnerstag, 03.09.2026	Vegane Köttbullar (Weizen) A,A1,F,I Bratensauce, vegan I,L 1,5 Kräuterspätzle A,A1,C	Vegane Köttbullar (Weizen) A,A1,F,I Bratensauce, vegan I,L 1,5 Kräuterspätzle A,A1,C	Obst der Saison	Vegane Köttbullar (Weizen) A,A1,F,I Bratensauce, vegan I,L 1,5 Kräuterspätzle A,A1,C
Freitag, 04.09.2026	Wildlachsragout A,A1,D,G,I Langkornreis	Mediterranes Gemüseragout (aus Paprikawürfeln und Zuckerschoten) Langkornreis	Quark mit Vanille G 1	Wildlachsragout A,A1,D,G,I Langkornreis

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

