

# Wochenmenüplan KW 36 vom 31.08.2026 bis 06.09.2026



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

