

Wochenmenüplan KW 35

vom 24.08.2026 bis 30.08.2026

Tag	Gericht 1 KG	Gericht 2 KG	Gericht 3 KG	Dessert 1 KG
Montag, 24.08.2026	Geflügel-Cevapcici A,A1,C,G,I,J Mildes Tzaziki C,G,J Tomaten-Pesto-Bulgur A,A1,J Weißkrautsalat L 3 	Pfannkuchen A,A1,C,G Apfelmus 3 	Nudeln - Farfalle A,A1 Paprikasauce Erbsengemüse 	Banane Fairtrade
Dienstag, 25.08.2026	Erbseneintopf mit Kartoffeln und Möhren J Weizenbaguette A,A1 	Hamburger mit Vegan-Patty, Gurke Röstzwiebeln und hausgemachter Burgersauce A,A1,C,G,I,J 3,9,1,2 Kartoffelspalten / Wedges 	Spaghetti A,A1 Kräutersauce A,A1,G 	Quark mit Mandarine G
Mittwoch, 26.08.2026	Gemüsesalat (Tomate, Gurke, Mais) mit Hirtenkäse G,L Kräuter-Joghurtdip G geschmorte Kräuter-Kartoffeln 	Rührei C,G Rahmspinat G Kartoffelstampf G 	Hähnchenschnitzel, paniert A,A1,A3,C Champignonrahmsauce G,I Bandnudeln A,A1 	Mini Windbeutel A,A1,C,G
Donnerstag, 27.08.2026	Seelachsfilet mit Kräuterkruste D Petersiliensauce A,A1,G Bohngemüse Fairtrade - Vollkornreis 	Kartoffelrösti-Ecken 8 Buntes Möhrengemüse in Rahm G 	Auflauf "Mac & Cheese" A,A1,G 1 	Joghurt mit Aprikose G 3

Kennzeichnung Allergene und Zusatzstoffe

- 1) Mit Farbstoffen
- 2) Mit Konservierungsstoffen
- 3) Mit Antioxidationsmitteln
- 4) Mit Geschmacksverstärker
- 5) Geschwefelt
- 6) Geschwärzt
- 7) Gewachst
- 8) Mit Phosphat
- 9) Mit Süßungsmitteln
- 10) Enthält eine Phenylalaninquelle

- A) Glutenhaltiges Getreide
 A1) Weizen
 A2) Roggen
 A3) Gerste
 A4) Hafer
 B) Krebstiere
 C) Eier
 D) Fisch
 E) Erdnüsse
 F) Soja
 G) Milch
 H) Schalenfrüchte
 H1) Mandeln

- H2) Haselnüsse
 H3) Walnüsse
 H4) Cashewnüsse
 H5) Pecannüsse
 H6) Paranüsse
 H7) Pistazien
 H8) Macadamianüsse
 I) Sellerie
 J) Senf
 K) Sesamsamen
 L) Schwefeldioxide; Sulfide (ab 10 Mg Pro Kg Oder L)
 M) Lupinen
 N) Weichtiere

Icons



Änderungen vorbehalten