

Wochenmenüplan KW 37 vom 07.09.2026 bis 13.09.2026



Tag	Gericht1 GS	Gericht 2 GS	Dessert 1 GS
Montag, 07.09.2026	Chili con Carne (Rind) mit Kidneybohnen und Mais Butterreis 1 	Chili con Linse mit Kidneybohnen und Mais 3 Butterreis 1 	Obst der Saison
Dienstag, 08.09.2026	Hamburger mit Vegan-Patty, Gurke Röstzwiebeln und hausgemachter Burgersauce A,A1,C,G,I,J 3,9,1,2 Kräuter-Joghurdip C,G,J Kartoffelspalten / Wedges 	Hamburger mit Vegan-Patty, Gurke Röstzwiebeln und hausgemachter Burgersauce A,A1,C,G,I,J 3,9,1,2 Kräuter-Joghurdip C,G,J Kartoffelspalten / Wedges 	Joghurt mit Vanille und Schokoraspel G 1
Mittwoch, 09.09.2026	Fischfrikadelle - Seelachs A,A1,D,G,J Petersiliensauce A,A1,G Möhrengemüse Kartoffelstampf G 	Blumenkohl-Käse-Bratling A,A1,C,G,I Petersiliensauce A,A1,G Möhrengemüse Kartoffelstampf G 	Joghurt mit Heidelbeere G
Donnerstag, 10.09.2026	Minestrone - italienische Gemüsesuppe mit Nudeln A,A1,C Weizenbaguette A,A1 	Minestrone - italienische Gemüsesuppe mit Nudeln A,A1,C Weizenbaguette A,A1 	Milchreis G 1 Zimt-Zucker Mischung
Freitag, 11.09.2026	Pfannkuchen A,A1,C,G Apfelmus 3 	Pfannkuchen A,A1,C,G Apfelmus 3 	Obst der Saison

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

