

Wochenmenüplan KW 38 vom 14.09.2026 bis 20.09.2026

Tag	Gericht 1 WS	Gericht 2 WS	Dessert 1WS
Montag, 14.09.2026	Gemüsefrikadelle (Möhre, Pastinake) A,A1,C Rahmkohlrabi A,A1,G Gebackene Kartoffeln 	Gemüsefrikadelle (Möhre, Pastinake) A,A1,C Rahmkohlrabi A,A1,G Gebackene Kartoffeln 	Pancakes A,A1,C,G Apfelmus 3
Dienstag, 15.09.2026	Backfischfilet - Seelachs A,A1,C,D,J Paprikarahmsauce G Nudeln - Makkaroni A,A1 	Blumenkohl-Käse-Stern A,A1,C,G,I Paprikarahmsauce G Nudeln - Makkaroni A,A1 	Banane
Mittwoch, 16.09.2026	Chicken-Nuggets A,A1,G,I Erbsen in Rahm A,A1,G Kartoffelstampf G 	Gemüse-Nuggets (Möhren) A,A1,A3,G Erbsen in Rahm A,A1,G Kartoffelstampf G 	Quark mit Kirschen G
Donnerstag, 17.09.2026	Nudelaufbau mit feinem Gemüse und Gouda überbacken A,A1,G,I 	Nudelaufbau mit feinem Gemüse und Gouda überbacken A,A1,G,I 	Apfel 7

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

