

Wochenmenüplan KW 39 vom 21.09.2026 bis 27.09.2026

Tag	Gericht 1 WS	Gericht 2 WS	Dessert 1WS
Montag, 21.09.2026	Rindfleischbällchen Tomatensauce "all'arrabiata" Nudeln - Penne A,A1 	Falafelbällchen A,A1 Tomatensauce "all'arrabiata" Nudeln - Penne A,A1 	Banane
Dienstag, 22.09.2026	panierter Hirtenkäse A,A1,A2,G Joghurt-Minz-Dip G Zucchini Karotten Gemüse Gebackene Kartoffeln 	panierter Hirtenkäse A,A1,A2,G Joghurt-Minz-Dip G Zucchini Karotten Gemüse Gebackene Kartoffeln 	Quark mit Heidelbeeren G
Mittwoch, 23.09.2026	Tortellini mit Gemüsestreifen und weiße Basilikumsauce A,A1,C,G,I 2 	Tortellini mit Gemüsestreifen und weiße Basilikumsauce A,A1,C,G,I 2 	Milchpudding - Vanille G 1
Donnerstag, 24.09.2026	Fischstäbchen (Seelachs) A,A1,D Kräutersauce A,A1,G Romanesco Kartoffelstampf G 	Gemüseschnitzel (Blumenkohl, Karotten), vegan A,A1,A4 Kräutersauce A,A1,G Romanesco 	Joghurt mit Himbeere G

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

