

Wochenmenüplan KW 38

vom 14.09.2026 bis 20.09.2026

Tag	Gericht 1 KG	Gericht 2 KG	Gericht 3 KG	Dessert 1 KG
Montag, 14.09.2026	Orientalische Gemüsepfanne (Mais, Karotte, Zuckerschote) Curry-Mangosauce, vegan A,A1,I Fairtrade - Vollkornreis	Gemüsefrikadelle (Möhre, Pastinake) A,A1,C Rahmwirsing A,A1,G Gebackene Kartoffeln	Nudeln - Penne A,A1 Kräutersauce A,A1,G	Stracciatellaquark G
Dienstag, 15.09.2026	Lachslasagne A,A1,C,D,G,I	Milchreis G 1 Kirschkompott	Nudeln - Makkaroni A,A1 Paprikarahmsauce G	Banane Fairtrade
Mittwoch, 16.09.2026	Gemüse-Nuggets (Möhren) A,A1,A3,G Erbsen in Rahm A,A1,G Kartoffelstampf G	Sojageschnitzeltes mit Champignons F,I,L 1,5 Kräuter-Reis	Nudeln - Spirelli A,A1 Tomaten-Basilikumsauce	Quark mit Kirschen G
Donnerstag, 17.09.2026	Königsberger Klopse - Geflügel A,A1 Kapern - Senfsauce A,A1,G,J Salzkartoffeln	Gemüsegulasch aus Tomate, Blumenkohl & Erbsen G,I,L 1,5 Butterreis 1	Nudelauflauf mit feinem Gemüse und Gouda überbacken A,A1,G,I	Apfel 7

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