

Wochenmenüplan KW 37 vom 07.09.2026 bis 13.09.2026

Tag	Gericht 1 GS	Gericht 2 GS	Dessert 1 GS
Montag, 07.09.2026	Pizza "Margherita" A,G 	Spinat-Käse-Taler A,G Kräutersauce G Tomaten-Couscous A,A1,H1 	Birne
Dienstag, 08.09.2026	Rinderfrikadelle A,A1,C,I,J Rahmsauce, vegetarisch G,I Maisgemüse Salzkartoffeln 	Nudeln - Spirelli A,A1 Frischkäsesauce G,L 	Grießbrei A,A1,G Heiße Kirschen
Mittwoch, 09.09.2026	Kartoffelauflauf mit Blumenkohl G 	Linsentaler A,A1,G Bratensauce, vegetarisch I,L Brechbohnen Salzkartoffeln 	Quark mit Waldbeeren G
Donnerstag, 10.09.2026	Backfischfilet - Seelachs A,A1,C,D,J Joghurt-Remoulade C,D,G,J 9,1 Erbsengemüse Kartoffelstampf G 	Pancakes A,A1,C,G Apfelmus 	Banane
Freitag, 11.09.2026	Chili sin Carne mit Kidneybohnen und Mais I Reis 	Karotten Vollkorn Rösti A,A1,A2,A4,C,G Rahm-Blumenkohl G Kartoffelspalten / Wedges 	Joghurt Erdbeer G

„Bei uns sind alle Speisen aus Bio-Zutaten zubereitet – nur das Salatbuffet bildet die Ausnahme. Kurzfristige Änderungen weisen wir tagesaktuell in der Mensa aus.“

Änderungen
vorbehalten
Gedruckt am: 28.08.2026

Zertifizierung nach Bio-
AHVV: DE-ÖKO-006

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

