

Wochenmenüplan KW 38 vom 14.09.2026 bis 20.09.2026

Tag	Gericht 1 WS	Gericht 2 WS	Dessert 1 WS
Montag, 14.09.2026	Gemüsefrikadelle (Möhre, Pastinake) A,A1,C Rahmwirsing A,A1,G Gebackene Kartoffeln	Nudeln - Penne A,A1 Kräutersauce A,A1,G	Pancakes A,A1,C,G Apfelmus 3
Dienstag, 15.09.2026	Lachslasagne A,A1,C,D,G,I Kohlrabi-Gurkensalat	Nudeln - Makkaroni A,A1 Paprikarahmsauce G	Banane Fairtrade
Mittwoch, 16.09.2026	Sojageschnetzeltes 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 Gurke, Rohkost	Nudelaufguss 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

