

Wochenmenüplan KW 40 vom 28.09.2026 bis 04.10.2026



Tag	Gericht 1 KG	Gericht 2 KG	Gericht 3 KG	Dessert 1 KG
Montag, 28.09.2026	Gemüseschnitzel (Blumenkohl, Karotten), vegan A,A1,A4 Bratensauce, vegan I,L 1,5 Brokkoligemüse Kartoffelstampf G	Pizza "Margherita" A,A1,G,J	Gnocchi-Pfanne mit Erbsen und Paprika C Frischkäsesauce A,A1,G	Quark mit Mango G
Dienstag, 29.09.2026	Wildlachsragout A,A1,D,G,I Couscous A,A1	Kartoffelpuffer A,A1,C Apfelmus 3	Vegetarische Lasagne A,A1,A3,C,F,G,I	Banane Fairtrade
Mittwoch, 30.09.2026	Chili con Linse mit Kidneybohnen und Mais 3 Weizenbaguette A,A1	Gemüse-Köttbullar (Erbsen) C Tomatensauce Grillgemüse (Paprika & Zuckerschoten) Wildreis	Geflügelfrikadelle A,A1,C,G,J Rosmarinsauce I,L 1,5 Rotkohl Schupfnudeln A,A1,C	Milchpudding - Schoko G
Donnerstag, 01.10.2026	Hähnchengeschnetzeltes mit Paprika und Champignons I,L 1,5 Fairtrade - Vollkornreis Salatmischung - Eisberg, Endivien, Möhre, Weißkohl	Buntes Gemüsefrikassee A,A1,A3,G,I Salzkartoffeln	Nudelsuppe mit mediterranem Gemüse A,A1 Weizenbaguette A,A1	Joghurt mit Erdbeere G
Freitag, 02.10.2026	Gemüse-Eintopf mit Kartoffeln, Eierstich, Möhren, Kohlrabi und Erbsen C,G Apfel-Möhrensalat	Grünkern - Käse - Knuspermedaillon A,A1,C,F,G,I,K Thymiankräutersauce vegan I,L 1,5 Rahmlauch A,A1,G	Nudeln - Spirelli A,A1 Gemüse-Bolognese I	Kiwi

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

