

Wochenmenüplan KW 40 vom 28.09.2026 bis 04.10.2026

Tag	Gericht 1 GS	Gericht 2 GS	Dessert 1 GS
Montag, 28.09.2026	Gemüse-Nuggets (Soja) A,A1,A3,C,F,G Bratensauce, vegetarisch I,L Brokkoligemüse Tomaten-Couscous A,A1,H1	Pizza "Margherita" A,G	Quark mit Mango G
Dienstag, 29.09.2026	Gebratenes Seelachsfilet A,A1,D Rahmkohlrabi G Kartoffelstampf G	Kartoffelpuffer A,A1,C 3 Apfelmus	Banane
Mittwoch, 30.09.2026	Chili sin Carne mit Kidneybohnen und Mais I Weizenbaguette A,A1,A3	Rinderfrikadelle A,A1,C,I,J Rosmarinsauce I,L Blumenkohlgemüse Schupfnudeln A,A1,C	Milchpudding - Schoko G
Donnerstag, 01.10.2026	Hähnchengeschnetzeltes mit Paprika und Champignons G,I,L Reis	Buntes Gemüsefrikassee G Salzkartoffeln	Joghurt Erdbeer G
Freitag, 02.10.2026	Gemüse-Eintopf mit Reis, Kartoffeln, Möhren, Kohlrabi und Erbsen	Nudeln - Spirelli A,A1 Linsen-Gemüse-Bolognese I,L	Kiwi

„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: 07.09.2026

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

