

Wochenmenüplan KW 39 vom 21.09.2026 bis 27.09.2026

Tag	Gericht 1 WS	Gericht 2 WS	Dessert 2 WS
Montag, 21.09.2026	Sesam-Karotten-Stick A,A1,I,K Kräutersauce / Herbstgemüse - Pastinake, Sellerie, Möhre / Kartoffeln	Rindfleischbällchen Tomatensauce "all' arrabiata" Nudeln - Penne A,A1	Banane Fairtrade
Dienstag, 22.09.2026	Hähnchenbrust, gebraten Bratensauce, vegan / Erbsengemüse Fairtrade - Vollkornreis	panierter Hirtenkäse A,A1,A2,G Joghurt-Minz-Dip G Zucchini Karotten Gemüse Gebackene Kartoffeln	Quark mit Heidelbeeren G
Mittwoch, 23.09.2026	Paella mit buntem Gemüse	Tortellini mit Gemüsestreifen und weiße Basilikumsauce A,A1,C,G,I	Milchpudding - Vanille G 1
Donnerstag, 24.09.2026	Fischstäbchen (Seelachs) A,A1,D Dillsauce A,A1,G Kartoffelstampf G Tomatensalat L	Nudeln - Spirelli A,A1 Vegetarische Carbonarasauce mit Erbsen A,A1,C,G 1,2	Joghurt mit Himbeere G
Freitag, 25.09.2026			

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

