

Wochenmenüplan KW 39 vom 21.09.2026 bis 27.09.2026

Tag	Gericht 1 GS	Gericht 2 GS	Dessert 1 GS
Montag, 21.09.2026	Badische Kartoffelcremesuppe G, Weizenbaguette A,A1,A3	Rindfleischbällchen Tomatensauce "all'arrabiata" / Nudeln - Penne A,A1	Banane
Dienstag, 22.09.2026	Hähnchenbrust, gebraten Bratensauce, vegetarisch I,L Erbsengemüse Reis	Polenta-Käse-Taler C,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 weißer Basilikumsauce A,A1,C,G,I	Milchpudding - Vanille G 1
Donnerstag, 24.09.2026	Fischstäbchen (Seelachs) A,A1,D Dillsauce G Brechbohnen Kartoffelstampf G	Mediterranes Gemüseragout (Tomate, Zucchini, Aubergine) / Kartoffeln	Joghurt mit Himbeeren G
Freitag, 25.09.2026	Germknödel - Pflaume A,A1,C,G Vanillesauce G	Nudeln - Farfalle A,A1 Tomaten-Mozzarellasauce G,I	Birne

„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: 02.09.2026

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

