

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	Pizza "Margherita" A,G 	Gnocchi-Pfanne mit Erbsen und Paprika A,A1 Frischkäsesauce G,L 	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	Gemüse-Köttbullar (Karotten) A Tomatensauce I Grillgemüse (Paprika, Zucchini) Wildreis 	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 	Nudelsuppe mit buntem Gemüse A,A1,I Weizenbaguette A,A1,A3 	Joghurt Erdbeer G
Freitag, 02.10.2026	Gemüse-Eintopf mit Reis, Kartoffeln, Möhren, Kohlrabi und Erbsen 	Karotten Vollkorn Rösti A,A1,A2,A4,C,G Thymiansauce, vegetarisch I,L Rahmlauch G Spätzle ohne Ei A,A1 	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: 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

