

Wochenmenüplan KW 38 vom 14.09.2026 bis 20.09.2026

Tag	Gericht 1 GS	Gericht 2 GS	Dessert 1 GS
Montag, 14.09.2026	Linsen-Curry mit Ananas I,L Reis	Nudeln - Penne A,A1 Kräutersauce G	Pancakes A,A1,C,G Apfelmus
Dienstag, 15.09.2026	Lachslasagne A,A1,D,G,I	Milchreis G Kirschkompott	Banane
Mittwoch, 16.09.2026	Gemüse-Nuggets (Soja) A,A1,A3,C,F,G Erbsen in Rahm G Kartoffelstampf G	Nudeln - Spirelli A,A1 Tomaten-Basilikumsauce I	Quark mit Kirschen G
Donnerstag, 17.09.2026	Geflügelbällchen (Truthahn und Huhn) A,A1,C,G,I,J Senfsauce G,J Salzkartoffeln	Nudelaufbau mit feinem Gemüse und Gouda überbacken A,A1,G,I	Apfel
Freitag, 18.09.2026	Grillgemüse (Paprika, Zucchini) Rosmarinsauce I,L Tomaten-Pesto-Bulgur A,A1,J	Linsen-Hirse-Bällchen A,A1,A4 Rahmsauce, vegetarisch G,I Karottengemüse Kartoffelstampf G	Stracciatellajoghurt G

„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: 10.09.2026

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

