Wochenmenüplan KW 44
vom 26.10.2026 bis 01.11.2026

VITA CATERING

Tag	Gericht 1 GS	Gericht 2 GS	Dessert 1 GS
Montag, 26.10.2026	Hähnchenbrust, gebraten Rosmarinsauce *I,L* Erbsen-Möhrengemüse Salzkartoffeln	Nudeln - Makkaroni *A,A1* Käsesauce *G*	Joghurt mit Kirschen *G*
Dienstag, 27.10.2026	Wildlachs in Tomatensugo *D,I* Fairtrade - Basmatireis	Linsen-Gemüse-Bolognese *I,L* Spaghetti *A,A1*	Milchpudding - Vanille *G* | *1*
Mittwoch, 28.10.2026	Germknödel - Pflaume *A,A1,C,G* Vanillesauce *G*	Farfalle al Forno in sahniger Tomatensauce mit Gouda überbacken *A,A1,G,I*	Birne
Donnerstag, 29.10.2026	Grillgemüse (Paprika, Zucchini) Rosmarinsauce *I,L* Gebackene Kartoffeln	Polenta-Käse-Taler *C,G* Kräutersauce *G* Tomaten-Pesto-Bulgur *A,A1,J*	Quark mit Heidelbeeren *G*
Freitag, 30.10.2026	Curry-Topf mit Gemüse *G,I* Kräuterreis	Nudeln - Spirelli *A,A1* Tomaten-Basilikumsauce *I*	Banane Fairtrade

„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

Zertifizierung nach Bio-AHVV: DE-ÖKO-006

Gedruckt am: 07.10.2026

Kennzeichnung Allergene und Zusatzstoffe

1) Mit Farbstoffen
2) Mit Konservierungsstoffen
3) Mit Antioxidationsmittel
4) Mit Geschmacksverstärker
5) Geschwefelt
6) Geschwärzt
7) Gewachst
8) Mit Phosphat
9) Mit Süßungsmitteln
10) Enthält eine Phenylalaninquelle

A) Glutenhaltiges Getreide
A1) Weizen
A2) Roggen
A3) Gerste
A4) Hafer
B) Krebstiere
C) Eier
D) Fisch
E) Erdnüsse
F) Soja
G) Milch
H) Schalenfrüchte
H1) Mandel

H2) Haselnüsse
H3) Walnüsse
H4) Cashewnüsse
H5) Pecannüsse
H6) Paranüsse
H7) Pistazien
H8) Macadamianüsse
I) Sellerie
J) Senf
K) Sesamsamen
L) Schwefeldioxide; Sulfide (ab 10 Mg pro Kg oder L)
M) Lupinen
N) Weichtiere

Fisch  Geflügel  Rind  Vegetarisch 