Wochenmenüplan KW 45
vom 02.11.2026 bis 08.11.2026

VITA CATERING

Tag	Gericht 1 GS	Gericht 2 GS	Dessert 1 GS
Montag, 02.11.2026	Gemüsefrikadelle (Möhren) *A,G* Bratensauce, vegetarisch *I,L* Brechbohnen Salzkartoffeln	Nudelauflauf mit feinem Gemüse und Gouda überbacken *A,A1,G,I*	Banane Fairtrade
Dienstag, 03.11.2026	Gemüsestäbchen (Mais) *A* Joghurt-Minz-Dip *G* Zucchini Karotten Gemüse Gebackene Kartoffeln	Bandnudeln *A,A1* Pesto-Sahnesauce *G,H1* geschmorte Tomaten mit Kräutern	Grießpudding *A,A1,G*
Mittwoch, 04.11.2026	Kartoffelauflauf mit Brokkoli *G*	Karottencremesuppe *G* Weizenbaguette *A,A1,A3*	Quark mit Erdbeere *G*
Donnerstag, 05.11.2026	Milchreis *G* Kirschkompott	Nudeln - Farfalle *A,A1* Geflügelbällchen (Truthahn und Huhn) *A,A1,C,G,I,J* Tomaten-Mozzarellasauce *G,I*	Apfel
Freitag, 06.11.2026	Backfischfilet - Seelachs *A,A1,C,D,J* Rahmspinat *G* Salzkartoffeln	Tortellini mit Gemüsestreifen und weißer Basilikumsauce *A,A1,C,G,I*	Quark mit Kirschen *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

Zertifizierung nach Bio-AHVV: DE-ÖKO-006

Gedruckt am: 09.10.2026

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 