Wochenmenüplan KW 46
vom 09.11.2026 bis 15.11.2026

VITA CATERING

Tag	Gericht 1 GS	Gericht 2 GS	Dessert 1 GS
Montag, 09.11.2026	Hähnchenbrust, gebraten Rahmsauce, vegetarisch *G,I* Blumenkohlgemüse Salzkartoffeln	Nudeln - Spirelli *A,A1* Tomatensauce "all´arrabiata" *I* Mozzarella gerieben *G*	Milchpudding - Schoko *G*
Dienstag, 10.11.2026	Vegane Köttbullar (Paprika) *A,A1,G,K* Paprikasauce *I* Erbsengemüse Tomaten-Couscous *A,A1,H1*	Spaghetti *A,A1* Champignonrahmsauce *G,I*	Banane Fairtrade
Mittwoch, 11.11.2026	Kartoffelauflauf mit Brokkoli *G*	Nudelauflauf "a la Lasagne" mit Rinderhackfleisch *A,A1,G,I*	Joghurt Erdbeer *G*
Donnerstag, 12.11.2026	Sojageschnetzeltes mit Paprikarahm *F,G* Spätzle ohne Ei *A,A1*	Nudeln - Spirelli *A,A1* Tomatisierte Spinatsauce *G*	Quark mit Waldbeeren *G*
Freitag, 13.11.2026	Wildlachsragout *D,G,I* Fairtrade - Basmatireis	Gnocchi-Pfanne mit Erbsen und Paprika *A,A1* Frischkäsesauce *G,L*	Apfel

„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: 13.10.2026

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 