

WOCHENMENÜ KW 24 | 08.06.- 12.06.2026

MONTAG

Maccaroni^{g,ei} mit
Tomatensoße und
Reibekäse^m

DIENSTAG

Eierfrikassee^{m,sl} mit
Gemüwestreifen und
Reis

Fischalternative

Seelachsfrikassee^{m,sl}
mit Gemüwestreifen
und Reis

MITTWOCH

Bunte Gemüseauswahl
mit Kräutersoße^m und
Schwenkkartoffeln

Eisbergsalat mit
Mandarinen

DONNERSTAG

Kohlrabi-Gyros mit
Gurken-Joghurdip^m
und Tomaten-Reisform-
Nudeln^g

Fleischalternative

Hähnchenbrust-Gyros
mit Gurken-Joghurdip^m
und Tomaten-Reisform-
Nudeln^g

FREITAG

Rote Linsen-
Gemüsecremesuppe^{sl}
mit Kichererbsen

Fladenbrotecken^g

MITTAGESSEN

Allergene

g = glutenhaltiges Getreide
e = Ei
sj = Soja
m = Milch
n = Schalenfrüchte (Nüsse)
sl = Sellerie
sn = Senf
lu = Lupinen

Zusatzstoffe

1 mit Farbstoff
2 mit Konservierungsstoff
3 mit Antioxidationsmitteln
4 mit Geschmacksverstärkern
5 geschwefelt
6 gewachst
7 mit Phosphat
8 mit Süßungsmitteln

WOCHENMENÜ KW 25 | 15.06.- 19.06.2026

MONTAG

Spaghetti^g mit
vegetarische
Bolognesesoße und
geriebenem
Mozzarella^m

DIENSTAG

Vegetarische Backfilet^{g,m}
mit Kartoffel-Gemüse-
Pfanne und
Remouladensoße^{m,ei}

Fischalternative

Backfisch^g mit Kartoffel-
Gemüsepfanne und
Remouladensoße^{m,ei}

MITTWOCH

Überbackene
Gemüsehack-
Schnitte^{g,ei,m} mit
Zucchini-Paprika-
Gemüse und Bulgur^g

DONNERSTAG

Bunter Gemüseintopf
mit Muschelnudeln^g und
Baguettescheiben

Fleischalternative

Bunter Gemüseintopf
mit Muschelnudeln,
Geflügelwürstchen und
Baguettescheiben

FREITAG

**Mitarbeitertag/
Schließtag**

MITTAGESSEN

Allergene

g = glutenhaltiges Getreide
e = Ei
sj = Soja
m = Milch
n = Schalenfrüchte (Nüsse)
sl = Sellerie
sn = Senf
lu = Lupinen

Zusatzstoffe

1 mit Farbstoff
2 mit Konservierungsstoff
3 mit Antioxidationsmitteln
4 mit Geschmacksverstärkern
5 geschwefelt
6 gewachst
7 mit Phosphat
8 mit Süßungsmitteln