

WOCHENMENÜ KW 37 | 07.09.- 11.09.2026

MONTAG

DIENSTAG

MITTWOCH

DONNERSTAG

FREITAG

MITTAGESSEN

Kartoffelgnocchis^g mit
Gemüserahmsoße^m
und Röstzwiebeln^g

Eier in Dill-Senfsoße^m
mit Kürbisgemüse und
zweierlei Reis

Fischalternative

Rotbarschfilet in Dill-
Senfsoße^m mit
Kürbisgemüse und
zweierlei Reis

Bunte Gemüsepizza^{g,m}
mit Tomate, Paprika
und Zucchini mit Käse
überbacken

Gebratene
Couscousscheiben^{g,ei}
mit Pilzrahmsoße^m,
Möhrengemüse und
Kartoffelpüree^m

Fleischalternative

Putenragout in
Pilzrahmsoße^m mit
Möhrengemüse und
Kartoffelpüree^m

Buchstabennudel-
Gemüsesuppe^{g,sl} mit
Baguettebrötchen^g

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 38 | 14.09.- 18.09.2026

MONTAG

DIENSTAG

MITTWOCH

DONNERSTAG

FREITAG

MITTAGESSEN

Muschelnudeln^g mit Erbsen-Tomaten-Rahmsoße^m und geriebenem Käse^m

Gedünsteter Blumenkohl mit Kräuterkruste^g, Spinat und Quinoa-Bulgur^g

Fischalternative

Gedünstetes Hokifilet mit Kräuterkruste^g, Spinat und Quinoa-Bulgur^g

Mediterrane Reispfanne mit Tomaten-Paprika-Soße

Eisberg-Gurkensalat mit Dressing

Pastinakengulasch in vegetarischer Bratensoße mit Bohnengemüse und Kartoffeln

Fleischalternative

Rindergulasch mit Bohnengemüse und Kartoffeln

Grüner Erbseneintopf^{sl} mit gerösteten Möhren- und Kartoffelwürfeln

Fleischalternative

Grüner Erbseneintopf mit gerösteten Geflügel-Jagdwurst-Würfeln

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