

Wochenplan

Öko & Fair Umweltzentrum Bio Catering

KW 44 · 26.10. – 30.10.2026



Montag 26.10.	Dienstag 27.10.	Mittwoch 28.10.	Donnerstag 29.10.	Freitag 30.10.
BEILAGE Obst	BEILAGE Salat ⁷	BEILAGE Gemüsesuppe und Baguette ¹	BEILAGE Fruchtjoghurt ⁷	BEILAGE Gurkensalat ⁷
MENU Penne mit Gemüsebolognese ¹	MENU Geflügelhackbällchen mit Reis und Sauce ^{1, 3, 7}	MENU Kaiserschmarrn mit Apfelmus ^{7, 3, 1}	MENU Käsespätzle mit Salat ^{1, 7}	MENU Fischpflanzerl mit Kartoffelpüree ^{1, 4, 7}
MENU VEGETARISCH Penne mit Gemüsebolognese ¹	MENU VEGETARISCH Ratatouille mit Reis	MENU VEGETARISCH Kaiserschmarrn mit Apfelmus ^{7, 3, 1}	MENU VEGETARISCH Käsespätzle mit Salat ^{1, 7}	MENU VEGETARISCH Hirsebällchen mit Kartoffelpüree ^{1, 7}
MENU 3 Spaghetti Bolognese ¹	MENU 3 Geflügelhackbällchen mit Reis und Sauce ^{1, 3, 7}	MENU 3 Kaiserschmarrn mit Apfelmus ^{7, 3, 1}	MENU 3 Käsespätzle mit Salat ^{1, 7}	MENU 3 Seelachs paniert mit Kartoffelpüree ^{4, 1, 7}
DESSERT Reibekäse ⁷	DESSERT Keks ^{3, 1, 7}			DESSERT Grießbrei ^{7, 1, 1a}

Allergene 1 Glutenhaltiges Getreide 1a Weizen 3 Eier 4 Fisch 7 Milch

Guten Appetit! · Änderungen vorbehalten

Allergene pro Mahlzeit — KW 44 · 26.10. - 30.10.2026



Montag

Beilage: Obst

Obst	Keine Allergene
------	-----------------

Dessert: Reibekäse (Gesamt: 7)

Reibekäse	7 Milch
-----------	---------

Menu: Penne mit Gemüsebolognese (Gesamt: 1)

Penne	1 Glutenhaltiges Getreide
-------	---------------------------

Gemüsebolognese	Keine Allergene
-----------------	-----------------

Menu Vegetarisch: Penne mit Gemüsebolognese (Gesamt: 1)

Penne	1 Glutenhaltiges Getreide
-------	---------------------------

Gemüsebolognese	Keine Allergene
-----------------	-----------------

Menu 3: Spaghetti Bolognese (Gesamt: 1)

Spaghetti	1 Glutenhaltiges Getreide
-----------	---------------------------

Bolognesesauce aus Geflügelhackfleisch	Keine Allergene
--	-----------------

Dienstag

Beilage: Salat (Gesamt: 7)

Salat mit Joghurtdressing	7 Milch
---------------------------	---------

Dessert: Kekse (Gesamt: 3, 1, 7)

kekse	3 Eier, 1 Glutenhaltiges Getreide, 7 Milch
-------	--

Menu: Geflügelhackbällchen mit Reis und Sauce (Gesamt: 1, 3, 7)

Geflügelhackbällchen	1 Glutenhaltiges Getreide, 3 Eier
----------------------	-----------------------------------

Reis	Keine Allergene
------	-----------------

Sauce	7 Milch
-------	---------

Menu Vegetarisch: Ratatouille mit Reis

Ratatouille	Keine Allergene
-------------	-----------------

Reis	Keine Allergene
------	-----------------

Menu 3: Geflügelhackbällchen mit Reis und Sauce (Gesamt: 1, 3, 7)

Geflügelhackbällchen	1 Glutenhaltiges Getreide, 3 Eier
----------------------	-----------------------------------

Reis	Keine Allergene
------	-----------------

Sauce	7 Milch
-------	---------

Mittwoch

Beilage: Gemüsesuppe und Baguette (Gesamt: 1)

Gemüsesuppe	Keine Allergene
-------------	-----------------

Baguette	1 Glutenhaltiges Getreide
----------	---------------------------

Menu: Kaiserschmarrn mit Apfelmus (Gesamt: 7, 3, 1)

Kaiserschmarrn	7 Milch, 3 Eier, 1 Glutenhaltiges Getreide
----------------	--

Apfelmus	Keine Allergene
----------	-----------------

Menu Vegetarisch: Kaiserschmarrn mit Apfelmus (Gesamt: 7, 3, 1)

Kaiserschmarrn	7 Milch, 3 Eier, 1 Glutenhaltiges Getreide
----------------	--

Apfelmus	Keine Allergene
----------	-----------------

Menu 3: Kaiserschmarrn mit Apfelmus (Gesamt: 7, 3, 1)

Kaiserschmarrn	7 Milch, 3 Eier, 1 Glutenhaltiges Getreide
----------------	--

Apfelmus	Keine Allergene
----------	-----------------

Donnerstag

Beilage: Fruchtojoghurt (Gesamt: 7)

Fruchtojoghurt	7 Milch
----------------	---------

Menu: Käsespätzle mit Salat (Gesamt: 1, 7)

Käsespätzle	1 Glutenhaltiges Getreide, 7 Milch
-------------	------------------------------------

Salat mit Joghurtdressing	7 Milch
---------------------------	---------

Menu Vegetarisch: Käsespätzle mit Salat (Gesamt: 1, 7)

Käsespätzle	1 Glutenhaltiges Getreide, 7 Milch
-------------	------------------------------------

Salat mit Joghurtdressing	7 Milch
---------------------------	---------

Menu 3: Käsespätzle mit Salat (Gesamt: 1, 7)

Käsespätzle	1 Glutenhaltiges Getreide, 7 Milch
-------------	------------------------------------

Salat mit Joghurtdressing	7 Milch
---------------------------	---------

Freitag

Beilage: Gurkensalat (Gesamt: 7)

Gurkensalat	7 Milch
-------------	---------

Dessert: Grießbrei (Gesamt: 7, 1, 1a)

Grießbrei	7 Milch, 1 Glutenhaltiges Getreide, 1a Weizen
-----------	---

Menu: Fischpflanzerl mit Kartoffelpüree (Gesamt: 1, 4, 7)

Fischfrikadellen	1 Glutenhaltiges Getreide, 4 Fisch
------------------	------------------------------------

Kartoffelpüree	7 Milch
----------------	---------

Menu Vegetarisch: Hirsebällchen mit Kartoffelpüree (Gesamt: 1, 7)

Hirsebällchen	1 Glutenhaltiges Getreide
---------------	---------------------------

Kartoffelpüree	7 Milch
Menu 3: Seelachs paniert mit Kartoffelpüree (Gesamt: 4, 1, 7)	
Seelachs paniert	4 Fisch, 1 Glutenhaltiges Getreide
Kartoffelpüree	7 Milch

Allergene

1 Glutenthaltiges Getreide (d. h. Weizen, Roggen, Gerste, Hafer, Dinkel u. a.) sowie daraus hergestellte Erzeugnisse	1a Weizen
1b Roggen	1c Gerste
1d Hafer	1e Dinkel
2 Krebstiere und Krebstiererzeugnisse	3 Eier und Eierzeugnisse
4 Fisch und Fischerzeugnisse	5 Erdnüsse und Erdnusserzeugnisse
8a Mandeln	8b Haselnuss
8c Kaschunuss	8d Pecannuss
8e Pistazie	8f Macadamia- oder Queenslandnuss
6 Soja und Sojaerzeugnisse	7 Milch und Milcherzeugnisse (einschließlich Laktose)
8 Schalenfrüchte, d. h. Mandel (<i>Amygdalus communis</i> L.), Haselnuss (<i>Corylus avellana</i>), Walnuss (<i>Juglans regia</i>), Kaschunuss (<i>Anacardium occidentale</i>), Pecannuss (<i>Carya illinoensis</i> (Wangenh.), <i>Paranuss</i> (<i>Bertholletia excelsa</i>), Pistazie (<i>Pistacia vera</i>), Macadamianuss und Queenslandnuss (<i>Macadamia ternifolia</i>) sowie daraus hergestellte Erzeugnisse	9 Sellerie und Sellerieerzeugnisse
10 Senf und Senferzeugnisse	11 Sesamsamen und Sesamsamenerzeugnisse
12 Schwefeldioxid und Sulfite in einer Konzentration von mehr als 10 mg/kg oder 10 mg/l als SO ₂ angegeben	13 Lupine sowie Erzeugnisse daraus
14 Weichtiere (Mollusken) sowie Erzeugnisse daraus	15 Schweinefleisch
16 Rindfleisch	17 Geflügelfleisch

Zusatzstoffe

18 mit Geschmacksverstärker	19 mit Farbstoff
20 gewachst	21 geschwärzt
22 mit Phosphat	23 mit Konservierungsstoffe
24 geschwefelt	25 mit Antioxidationsmittel
26 enthält eine Phenylalaninquelle	27 mit Süßungsmittel
28 mit einer Zuckerart und Süßungsmittel	

Symbole



Milch



Glutenthaltiges Getreide



Krebstiere



Eier



Fisch



Erdnüsse

