

Menüplan

KW 17, 20.04.2026 - 26.04.2026

WÖLL RS Plus

Fleischer Fachgeschäft Fasig
Gertrudenstraße 3
55576 Sprendlingen
www.fasig.de
mittagessen@fasig.de



Montag 20.04.2026	Dienstag 21.04.2026	Mittwoch 22.04.2026	Donnerstag 23.04.2026	Freitag 24.04.2026
mit Käse überbackener, Gemüse-Kartoffelauflauf , dazu grüner Blattsalat, (Brokkoli, Blumenkohl), mit Joghurtdressing , Dessert: Erdbeerjoghurt b, d, m	paniertes Schnitzel , mit Rahm-Sauce , und Salzkartoffeln , dazu grüner Blattsalat, mit Essig-Öl-Dressing, Dessert: Obst a, a1, b, d, e, l	paniertes Seelachsfilet und gemischtem Reis dazu Blumenkohl mit weißer Sauce Dessert: Kuchen a, a1, d, i	Nudeln mit Gemüse-Haschee in Tomatensauce dazu grüner Blattsalat mit Joghurtdressing Dessert: Obst a, a1, b, d, e, m	
	paniertes Hähnchenschnitzel , mit Rahm-Sauce , und Salzkartoffeln , dazu grüner Blattsalat, mit Essig-Öl-Dressing, Dessert: Obst a, a1, b, d, e, l	unpaniertes Seelachsfilet und gemischtem Reis dazu Blumenkohl mit weißer Sauce Dessert: Kuchen a, a1, d, i	Nudeln mit Haschee (Rind), in Tomatensauce , dazu grüner Blattsalat , mit Joghurtdressing , Dessert: Obst a, a1, b, d, e, m	
	paniertes Gemüse-Schnitzel , mit Rahm-Sauce , und Salzkartoffeln , dazu grüner Blattsalat , mit Essig-Öl-Dressing, Dessert: Obst a, a1, a2, a3, a4, a5, a6, b, d, e, l	vegetarisches paniertes Fischfilet und gemischtem Reis dazu Blumenkohl mit weißer Sauce Dessert: Kuchen a, a1, d		

Kennzeichnung: a=Glutenhaltiges Getreide, a1=Weizen, a2=Dinkel, a3=Roggen, a4=Hafer, a5=Kamut, a6=Gerste, b=Eier, d=Milch, e=Sellerie, i=Fisch, l=Senf, m=Schwefeldioxid und Sulphite

mit Fleisch

vegetarisch

mit Fisch

mit Schweinefleisch

mit Schwein

mit Rind

Kennzeichnungspflichtige Allergene und Zusatzstoffe 20.04.2026 - 26.04.2026

1=Farbstoff, 2=Konservierungsmittel, 3=Antioxidationsmittel, 4=Geschmacksverstärker, 5=geschwefelt, 6=geschwärzt, 7=gewachst, 8=Phosphat, 9=Süßungsmittel, 10=Phenylalaninquelle, 11=verzehrabführend, 12=gentechnisch verändert, a=Glutenhaltiges Getreide, b=Eier, c=Erdnüsse, d=Milch, e=Sellerie, f=Sesam, g=Lupine, h=Krebstiere, i=Fisch, j=Soja, k=Schalenfrüchte, l=Senf, m=Schwefeldioxid und Sulphite, n=Weichtiere, a1=Weizen, a2=Dinkel, a3=Roggen, a4=Hafer, a5=Kamut, a6=Gerste, k1=Mandeln, k2=Haselnüsse, k3=Walnüsse, k4=Kaschunüsse, k5=Pecanüsse, k6=Paranüsse, k7=Pistazien, k8=Macadamianüsse, k9=Queenslandnüsse

20.04.2026, Menü 1, mit Käse überbackener Gemüse-Kartoffelauflauf dazu grüner Blattsalat (Brokkoli, Blumenkohl) mit Joghurtdressing Dessert: Erdbeerjoghurt * Erdbeerjoghurt: d * Gemüse-Kartoffelauflauf: b,d * grüner Blattsalat: keine * Joghurtdressing: d,m

21.04.2026, Menü 1, paniertes Schnitzel mit Rahm-Sauce und Salzkartoffeln dazu grüner Blattsalat mit Essig-Öl-Dressing Dessert: Obst * Essig-Öl-Dressing: l * grüner Blattsalat: keine * Obst: keine * Rahm-Soße: a,a1,d,e * Salzkartoffeln: keine * Schnitzel (Schwein) 70g: a,a1,b

21.04.2026, Menü 2, paniertes Hähnchenschnitzel mit Rahm-Sauce und Salzkartoffeln dazu grüner Blattsalat mit Essig-Öl-Dressing Dessert: Obst * Essig-Öl-Dressing: l * grüner Blattsalat: keine * Obst: keine * paniertes Hähnchenschnitzel: a,a1,b * Rahm-Soße: a,a1,d,e * Salzkartoffeln: keine

21.04.2026, Menü 3, paniertes Gemüse-Schnitzel mit Rahm-Sauce und Salzkartoffeln dazu grüner Blattsalat mit Essig-Öl-Dressing Dessert: Obst * Essig-Öl-Dressing: l * Gemüsefrikadelle: a,a1,a2,a3,a4,a5,a6,b * grüner Blattsalat: keine * Obst: keine * vegetarische Rahm-Sauce: a,a1,d,e

22.04.2026, Menü 1, paniertes Seelachsfilet und gemischtem Reis dazu Blumenkohl mit weißer Sauce Dessert: Kuchen * Blumenkohl mit weißer Sauce: a,a1,d * gemischter Reis: keine * Kuchen: a,a1,d * paniertes Fischfilettrapez: a,a1,i

22.04.2026, Menü 2, unpaniertes Seelachsfilet und gemischtem Reis dazu Blumenkohl mit weißer Sauce Dessert: Kuchen * Blumenkohl mit weißer Sauce: a,a1,d * Fischfilet (unpaniert) 100: a,a1,i * gemischter Reis: keine * Kuchen: a,a1,d

22.04.2026, Menü 3, vegetarisches paniertes Fischfilet und gemischtem Reis dazu Blumenkohl mit weißer Sauce Dessert: Kuchen * Blumenkohl mit weißer Sauce: a,a1,d * gemischter Reis: keine * Kuchen: a,a1,d * vegane Fischstäbchen: a,a1

23.04.2026, Menü 1, Nudeln mit Gemüse-Haschee in Tomatensauce dazu grüner Blattsalat mit Joghurtdressing Dessert: Obst * Gemüse-Haschee in Tomatensauce: a,a1,e * grüner Blattsalat: keine * Joghurtdressing: d,m * Nudeln zu Bolo: a,a1,b * Obst: keine

23.04.2026, Menü 2, Nudeln mit Haschee (Rind) in Tomatensauce dazu grüner Blattsalat mit Joghurtdressing Dessert: Obst * grüner Blattsalat: keine * Haschee Rind: a,a1,e * Joghurtdressing: d,m * Nudeln zu Bolo: a,a1,b * Obst: keine