

# Menüplan

Standard  
KW 19

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



Montag 04.05.2026	Dienstag 05.05.2026	Mittwoch 06.05.2026	Donnerstag 07.05.2026	Freitag 08.05.2026
gebratene Schupfnudeln mit Tomaten-Mozzarella-Sahne Sauce dazu grüner Blattsalat und Joghurdressing Dessert: Vanillequark  (a, a1, a2, a3, a4, a5, a6, b, d, m) 10,00 Euro	Gemüseschnitzel mit vegetarischer Sauce und Salzkartoffeln dazu Rohkostsalat mit Essig-Öl-Dressing Dessert: Obst  (a, a1, a2, a3, a4, a5, a6, b, e, i) 10,00 Euro	paniertes Fischfilet mit Salzkartoffeln und Rahm-Spinat Dessert: Apfelmus  (a, a1, d, i) 10,00 Euro	Nudeln Bolognese (Rind) Reibekäse grüner Blattsalat Joghurdressing Obst  (a, a1, b, d, e, m) 11,00 Euro	Kartoffelpfannkuchen Apfelmus Milch-Shake  (a, a1, a2, a3, a4, a5, a6, b, d) 10,00 Euro
		unpaniertes Fischfilet mit Salzkartoffeln und Rahm-Spinat Dessert: Apfelmus  (a, a1, d, i) 10,00 Euro	Nudeln vegetarisch Bolognese Reibekäse grüner Blattsalat Joghurdressing Obst  (a, a1, b, d, e, m) 10,00 Euro	
	paniertes Hähnchenschnitzel mit braune Sauce und Salzkartoffeln dazu Rohkostsalat mit Essig-Öl-Dressing Dessert: Obst Thunfisch (i) + 2,50 Euro Hähnchenbrustfilet gegrillt + 2,50 Euro (a, a1, b, e, i) 10,00 Euro Feta + 2,50 Euro Schinken, Käse, Ei (2,3 b,d) + 2,50 Euro Käse Gouda (d) + 2,50 Euro Dressing Joghurt (d) + 1,50 Euro Dressing Kräuter + 1,50 Euro Thunfisch doppelt (i) + 5,00 Euro Feta doppelt + 2,50 Euro Käse Gouda doppelt (d) + 5,00 Euro Schinken, Käse, Ei doppelt (2,3 b,d) + 5,00 Euro Hähnchen gegrillt doppelt + 5,00 Euro	vegetarisches Fischfilet mit Salzkartoffeln und Rahm-Spinat Dessert: Apfelmus zusätzlich wählbar: Thunfisch (i) + 2,50 Euro Hähnchenbrustfilet gegrillt + 2,50 Euro (a, a1, d) 10,00 Euro Feta + 2,50 Euro Schinken, Käse, Ei (2,3 b,d) + 2,50 Euro Käse Gouda (d) + 2,50 Euro Dressing Joghurt (d) + 1,50 Euro Dressing Kräuter + 1,50 Euro Thunfisch doppelt (i) + 5,00 Euro Feta doppelt + 2,50 Euro Käse Gouda doppelt (d) + 5,00 Euro Schinken, Käse, Ei doppelt (2,3 b,d) + 5,00 Euro Hähnchen gegrillt doppelt + 5,00 Euro		

Kennzeichnung: 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=Schalenerüchte, 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

mit Fleisch      vegetarisch

mit Fisch

mit Schwein



# Menüplan

04.05.2026 - 09.05.2026  
Standard KW 19

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

## Kennzeichnungspflichtige Allergene und Zusatzstoffe 04.05.2026 - 09.05.2026

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

04.05.2026, Menü 1, gebratene Schupfnudeln mit Tomaten-Mozzarella-Sahne Sauce dazu grüner Blattsalat und Joghurtdressing Dessert: Vanillequark \* grüner Blattsalat: keine \* Joghurtdressing: d,m \* Schupfnudeln: a,a1,a2,a3,a4,a5,a6,b \* Tomaten-Mozzarella-Sahne Sauce: a,a1,d \* Vanillequark: d

05.05.2026, Menü 1, Gemüseschnitzel mit vegetarischer Sauce und Salzkartoffeln dazu Rohkostsalat mit Essig-Öl-Dressing Dessert: Obst \* braune Soße (veg.): a,a1,e \* Essig-Öl-Dressing: l \* Gemüseschnitzel: a,a1,a2,a3,a4,a5,a6,b \* Obst: keine \* Rohkostsalat: keine \* Salzkartoffeln: keine

05.05.2026, Menü 3, paniertes Hähnchenschnitzel mit braune Sauce und Salzkartoffeln dazu Rohkostsalat mit Essig-Öl-Dressing Dessert: Obst \* braune Sauce: a,a1,e \* Essig-Öl-Dressing: l \* Obst: keine \* paniertes Hähnchenschnitzel: a,a1,b \* Rohkostsalat: keine \* Salzkartoffeln: keine

06.05.2026, Menü 1, paniertes Fischfilet mit Salzkartoffeln und Rahm-Spinat Dessert: Apfelmus \* Apfelmus: keine \* paniertes Fischfilettrapez: a,a1,i \* Rahm-Spinat: d \* Salzkartoffeln: keine

06.05.2026, Menü 2, unpaniertes Fischfilet mit Salzkartoffeln und Rahm-Spinat Dessert: Apfelmus \* Apfelmus: keine \* Fischfilet (unpaniert) 100: a,a1,i \* Rahm-Spinat: d \* Salzkartoffeln: keine

06.05.2026, Menü 3, vegetarisches Fischfilet mit Salzkartoffeln und Rahm-Spinat Dessert: Apfelmus \* Apfelmus: keine \* Rahm-Spinat: d \* Salzkartoffeln: keine \* vegane Fischstäbchen: a,a1

07.05.2026, Menü 1, Nudeln Bolognese (Rind) Reibekäse grüner Blattsalat Joghurtdressing Obst \* grüner Blattsalat: keine \* Joghurtdressing: d,m \* Nudeln zu Bolo: a,a1,b \* Obst: keine \* Reibekäse: keine \* Rinder-Bolognese: a,a1,e

07.05.2026, Menü 2, Nudeln vegetarisch Bolognese Reibekäse grüner Blattsalat Joghurtdressing Obst \* grüner Blattsalat: keine \* Joghurtdressing: d,m \* Nudeln zu Bolo: a,a1,b \* Obst: keine \* Reibekäse: keine \* vegetarisch Bolognese: a,a1,e

08.05.2026, Menü 1, Kartoffelpfannkuchen Apfelmus Milch-Shake \* Apfelmus: keine \* Kartoffelpfannkuchen: a,a1,a2,a3,a4,a5,a6,b \* Milch-Shake: d