

# Menüplan

KW 23, 01.06.2026 - 07.06.2026

Standard

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



Montag 01.06.2026	Dienstag 02.06.2026	Mittwoch 03.06.2026	Donnerstag 04.06.2026	Freitag 05.06.2026
passierter vegetarischer Gemüse Eintopf mit Reis dazu Roggenmischbrot Dessert: Schokopudding a, a1, a3, d	Nudeln mit Gemüse-Gulasch , (Karotten, Blumenkohl, Brokkoli) , dazu grüner Blattsalat , mit Essig-Öl-Dressing , Dessert: Obst a, a1, d, e, l	Gemüse-Lasagne al Forno dazu grüner Blattsalat mit Essig-Öl-Dressing Dessert: Beeren-Smoothie d, l	Fronleichnam	Rahm-Geschnetzeltes (Schwein) , mit Reis , dazu grüner Blattsalat , mit Joghurtdressing , Dessert: Grießbrei mit Zucker und Zimt a, a1, d, e, m
passierter vegetarischer Gemüse Eintopf , mit Reis , und Putenwiener , dazu Roggenmischbrot , Dessert: Schokopudding 3, 8 a, a1, a3, d	Nudeln, mit Geflügel-Gulasch , dazu grüner Blattsalat , mit Essig-Öl-Dressing , Dessert: Obst a, a1, d, e, l	Rinder-Lasagne al Forno dazu grüner Blattsalat mit Essig-Öl-Dressing Dessert: Beeren-Smoothie a, a1, d, e, l		Rahm-Geschnetzeltes (Geflügel) , mit Reis , dazu grüner Blattsalat , mit Joghurtdressing , Dessert: Grießbrei mit Zucker und Zimt a, a1, d, e, m
				vegetarisches Rahm-Geschnetzeltes , mit Reis , dazu grüner Blattsalat , mit Joghurtdressing , Dessert: Grießbrei mit Zucker und Zimt a, a1, d, e, m

Kennzeichnung: 2=Konservierungsmittel, 3=Antioxidationsmittel, 8=Phosphat, a=Glutenhaltiges Getreide, a1=Weizen, a3=Roggen, d=Milch, e=Sellerie, i=Fisch, l=Senf, m=Schwefeldioxid und Sulphite

- mit Fleisch
- vegetarisch
- mit Schweinefleisch
- vegetarisch
- mit Schwein
- mit Geflügelfleisch
- mit Rind

## Kennzeichnungspflichtige Allergene und Zusatzstoffe 01.06.2026 - 07.06.2026

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

01.06.2026, Menü 1, passierter vegetarischer Gemüseintopf mit Reis dazu Roggenmischbrot Dessert: Schokopudding \* passierter vegetarischer Gemüseintopf: keine \* Reis (Suppe): keine \* Roggenmischbrot: a,a1,a3 \* Schokopudding: d

01.06.2026, Menü 2, passierter vegetarischer Gemüseintopf mit Reis und Putenwiener dazu Roggenmischbrot Dessert: Schokopudding \* passierter vegetarischer Gemüseintopf: keine \* Putenwiener: 3,8 \* Reis (Suppe): keine \* Roggenmischbrot: a,a1,a3 \* Schokopudding: d

02.06.2026, Menü 1, Nudeln mit Gemüse-Gulasch (Karotten, Blumenkohl, Brokkoli) dazu grüner Blattsalat mit Essig-Öl-Dressing Dessert: Obst \* Essig-Öl-Dressing: l \* Gemüse-Gulasch (Karotten, Blumenkohl, Brokkoli): a,a1,d,e \* grüner Blattsalat: keine \* Nudeln Beilage: keine \* Obst : keine

02.06.2026, Menü 2, Nudeln mit Geflügel-Gulasch dazu grüner Blattsalat mit Essig-Öl-Dressing Dessert: Obst \* Essig-Öl-Dressing: l \* Geflügel-Gulasch: a,a1,d,e \* grüner Blattsalat: keine \* Nudeln Beilage: keine \* Obst : keine

03.06.2026, Menü 1, Gemüse-Lasagne al Forno dazu grüner Blattsalat mit Essig-Öl-Dressing Dessert: Beeren-Smoothie \* Beeren-Smoothie: d \* Essig-Öl-Dressing: l \* Gemüse-Lasagne al Forno: keine \* grüner Blattsalat: keine

03.06.2026, Menü 2, Rinder-Lasagne al Forno dazu grüner Blattsalat mit Essig-Öl-Dressing Dessert: Beeren-Smoothie \* Beeren-Smoothie: d \* Essig-Öl-Dressing: l \* grüner Blattsalat: keine \* Rinder-Lasagne: a,a1,d,e

05.06.2026, Menü 1, Rahm-Geschnetzeltes (Schwein) mit Reis dazu grüner Blattsalat mit Joghurtdressing Dessert: Grießbrei mit Zucker und Zimt \* Grießbrei: a,a1,d \* grüner Blattsalat: keine \* Joghurtdressing: d,m \* Rahmgeschnetzeltes: a,a1,d,e \* Reis: keine \* Zucker und Zimt: keine

05.06.2026, Menü 2, Rahm-Geschnetzeltes (Geflügel) mit Reis dazu grüner Blattsalat mit Joghurtdressing Dessert: Grießbrei mit Zucker und Zimt \* Grießbrei: a,a1,d \* grüner Blattsalat: keine \* Joghurtdressing: d,m \* Rahmgeschnetzeltes (Geflügel): a,a1,d,e \* Reis: keine \* Zucker und Zimt: keine

05.06.2026, Menü 3, vegetarisches Rahm-Geschnetzeltes mit Reis dazu grüner Blattsalat mit Joghurtdressing Dessert: Grießbrei mit Zucker und Zimt \* Grießbrei: a,a1,d \* grüner Blattsalat: keine \* Joghurtdressing: d,m \* Reis: keine \* vegetarisches Rahm-Geschnetzeltes: a,a1,d,e \* Zucker und Zimt: keine