

Menüplan

KW 34, 17.08.2026 - 23.08.2026

Standard

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



Montag 17.08.2026	Dienstag 18.08.2026	Mittwoch 19.08.2026	Donnerstag 20.08.2026	Freitag 21.08.2026
Gemüse Medaillon , mit Kräuterquark , und Salzkartoffeln , dazu Rohkostsalat , mit Joghurtdressing , Dessert: Vanillequark a, a1, a2, a3, a4, a5, a6, b, d, m	Nudeln mit , Rinder-Bolognese, und Reibekäse , dazu grüner Blattsalat , mit Joghurtdressing , Dessert: Obst a, a1, b, d, e, m	paniertes Fischfilet , mit Kräuter-Senf-Sauce , und Kartoffelstampf , dazu grüner Blattsalat , mit Joghurtdressing , Dessert: Apfelmus a, a1, d, i, l, m	Chilli sin Carne (Kidneybohnen, Tomaten, Mais) mit Schnittlauch-Schmand-Dip und Naturreis Dessert: Obst d	Gemüse-Reis-Bällchen dazu Salzkartoffeln und Kohlrabigemüse in Rahmsauce Dessert: Milch-Shake a, a1, d
paniertes Schnitzel , mit RahmsöÙe , und Salzkartoffeln , dazu Rohkostsalat , mit Joghurtdressing , Dessert: Vanillequark a, a1, b, d, e, m	Nudeln mit , Linsen-Bolognese (veg) , und Reibekäse , dazu grüner Blattsalat , mit Joghurtdressing , Dessert: Obst a, a1, b, d, e, m	unpaniertes Hokifilet , mit Kräuter-Senf-Sauce , und Kartoffelstampf , dazu grüner Blattsalat , mit Joghurtdressing , Dessert: Apfelmus a, a1, d, l, m	Chilli con Carne , (Geflügel, Kidneybohnen, Tomaten, Mais) , mit Schnittlauch-Schmand-Dip , und Naturreis , Dessert: Obst d	Grobe-Geflügel-Bratwurst in brauner SoÙe , dazu Salzkartoffeln , und Kohlrabigemüse in Rahmsauce , Dessert: Milch-Shake 8 a, a1, d
paniertes Hähnchen Schnitzel , mit RahmsöÙe , und Salzkartoffeln , dazu Rohkostsalat , mit Essig-Öl-Dressing , Dessert: Vanillequark a, a1, b, d, e, l		vegetarisches paniertes Fischfilet , mit Kräuter-Senf-Sauce , und Kartoffelstampf , dazu grüner Blattsalat , mit Joghurtdressing , Dessert: Apfelmus a, a1, d, l, m		

Kennzeichnung: 2=Konservierungsmittel, 3=Antioxidationsmittel, 8=Phosphat, 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

vegetarisch mit Rind mit Fisch mit Schwein mit Geflügelfleisch

Menüplan

17.08.2026 - 23.08.2026

Standard

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



Kennzeichnungspflichtige Allergene und Zusatzstoffe 17.08.2026 - 23.08.2026

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

17.08.2026, Menü 1, Gemüse Medaillon mit Kräuterquark und Salzkartoffeln dazu Rohkostsalat mit Joghurtdressing Dessert: Vanillequark * Gemüse Medaillon: a,a1,a2,a3,a4,a5,a6,b * Joghurtdressing: d,m * Kräuterquark: d * Rohkostsalat: keine * Salzkartoffeln: keine * Vanillequark: d

17.08.2026, Menü 2, paniertes Schnitzel mit Rahmsoße und Salzkartoffeln dazu Rohkostsalat mit Joghurtdressing Dessert: Vanillequark * Joghurtdressing: d,m * Rahm-Soße: a,a1,d,e * Rohkostsalat: keine * Salzkartoffeln: keine * Schnitzel (Schwein) 70g: a,a1,b * Vanillequark: d

17.08.2026, Menü 3, paniertes Hähnchen Schnitzel mit Rahmsoße und Salzkartoffeln dazu Rohkostsalat mit Essig-Öl-Dressing Dessert: Vanillequark * Essig-Öl-Dressing: l * paniertes Hähnchenschnitzel: a,a1,b * Rahm-Soße: a,a1,d,e * Rohkostsalat: keine * Salzkartoffeln: keine * Vanillequark: d

18.08.2026, Menü 1, Nudeln mit Rinder-Bolognese und Reibekäse dazu grüner Blattsalat mit Joghurtdressing Dessert: Obst * grüner Blattsalat: keine * Joghurtdressing: d,m * Nudeln zu Bolo: a,a1,b * Obst: keine * Reibekäse: keine * Rinder-Bolognese: a,a1,e

18.08.2026, Menü 2, Nudeln mit Linsen-Bolognese (veg) und Reibekäse dazu grüner Blattsalat mit Joghurtdressing Dessert: Obst * grüner Blattsalat: keine * Joghurtdressing: d,m * Linsen-Bolognese (veg): a,a1,e * Nudeln zu Bolo: a,a1,b * Obst: keine * Reibekäse: keine

19.08.2026, Menü 1, paniertes Fischfilet mit Kräuter-Senf-Sauce und Kartoffelstampf dazu grüner Blattsalat mit Joghurtdressing Dessert: Apfelmus * Apfelmus: keine * grüner Blattsalat: keine * Joghurtdressing: d,m * Kartoffelstampf: d * Kräuter-Senf-Sauce: a,a1,d,l * paniertes Fischfilettrapez: a,a1,i

19.08.2026, Menü 2, unpaniertes Hokifilet mit Kräuter-Senf-Sauce und Kartoffelstampf dazu grüner Blattsalat mit Joghurtdressing Dessert: Apfelmus * Apfelmus: keine * grüner Blattsalat: keine * Hokifilet (unpaniert): keine * Joghurtdressing: d,m * Kartoffelstampf: d * Kräuter-Senf-Sauce: a,a1,d,l

19.08.2026, Menü 3, vegetarisches paniertes Fischfilet mit Kräuter-Senf-Sauce und Kartoffelstampf dazu grüner Blattsalat mit Joghurtdressing Dessert: Apfelmus * Apfelmus: keine * grüner Blattsalat: keine * Joghurtdressing: d,m * Kartoffelstampf: d * Kräuter-Senf-Sauce: a,a1,d,l * vegetarische Fischstäbchen: a,a1

20.08.2026, Menü 1, Chilli sin Carne (Kidneybohnen, Tomaten, Mais) mit Schnittlauch-Schmand-Dip und Naturreis Dessert: Obst * Chilli sin Carne (Kidneybohnen, Tomaten, Mais): keine * Naturreis: keine * Obst: keine * Schnittlauch-Schmand-Dip: d

20.08.2026, Menü 2, Chilli con Carne (Geflügel, Kidneybohnen, Tomaten, Mais) mit Schnittlauch-Schmand-Dip und Naturreis Dessert: Obst * Chilli con Carne (Geflügel): keine * Naturreis: keine * Obst: keine * Schnittlauch-Schmand-Dip: d

21.08.2026, Menü 1, Gemüse-Reis-Bällchen dazu Salzkartoffeln und Kohlrabigemüse in Rahmsauce Dessert: Milch-Shake * Gemüse-Reis-Bällchen: keine * Kohlrabigemüse in Rahmsoße: a,a1,d * Milch-Shake: d * Salzkartoffeln: keine

21.08.2026, Menü 2, Grobe Geflügel-Bratwurst in brauner Soße dazu Salzkartoffeln und Kohlrabigemüse in Rahmsauce Dessert: Milch-Shake * Geflügel-Bratwurst: 8 * Kohlrabigemüse in Rahmsoße: a,a1,d * Milch-Shake: d * Salzkartoffeln: keine