



# Speiseplan

KW 42: 14.10.- 20.10.2024

	Menü I	Menü II	vegetarisches Menü III	Das Extra-Menü	Dessert
<b>Mo</b>	Hühnerfrikasse mit Reis <small>A, G, I</small>		Gemüse-Reis-Pfanne mit Hirtenkäse <small>A, G, I</small>		Obst nach Saison
<b>Di</b>	Fischfilet, paniert mit Bratkartoffel und Remoulade <small>A, C, G, I, J</small>		Quinoa-Erbesen-Frikadelle mit Bratkartoffel VEGAN <small>I</small>		Obst nach Saison Rote Grütze mit Sahne g
<b>Mi</b>	Rindergulasch mit Nudeln <small>A, C, I</small>		Nudeln mit Gemüse und Pestosauce <small>A, C, G, I</small>		Obst nach Saison
<b>Do</b>	Bratwurstschnecke/ Geflügelbratwurst mit Kartoffelpüree und Sauerkraut <small>G, I</small>		Krautschupfnudeln mit Champignons VEGAN <small>A</small>		Obst nach Saison Vanillequark g
<b>Fr</b>	<b>Mensa geschlossen - interne Veranstaltung -</b>				

## Allergenkennzeichnung

- A** Glutenhaltiges Getreide
  - A 1 Weizen
  - A 2 Roggen
  - A 3 Gerste
  - A 4 Hafer
- B** Krebstiere
- C** Eier
- D** Fisch
- E** Erdnüsse
- F** Soja
- G** Milch
- H** Schalenfrüchte
  - H 1 Mandeln
  - H 2 Haselnüsse
  - H 3 Walnüsse
- I** Sellerie
- J** Senf
- K** Sesamsamen
- L** Schwefeldioxid u. Sulfide
- M** Lupinen
- N** Weichtiere

### Kennzeichnung:

1 = Farbstoff, 2 = Konservierungsstoffe, 3 = Geschmacksverstärker, 4 = Süßungsmittel, 5 = Phosphat, 6 = geschwärtzt, 7 = geschwefelt, 8 = Nitritpökelsalz, 9 = Antioxidationsmittel, 10 = gewachst, 11 = coffeinhaltig.

zu allen Menüs reichen wir verschiedene Salate vom Buffet

Änderung vorbehalten