



Speiseplan

KW 48: 25.11.- 01.12.2024

	Menü I	Menü II	vegetarisches Menü III	Das Extra-Menü	Dessert
Mo	Rote Wurst (Rind o. Schwein) mit Kartoffelpüree und Sauerkraut <small>G, I, 2, 9, 5</small>		Gemüse-Reis-Pfanne VEGAN mit Hirtenkäse g <small>A, I</small>		Obst nach Saison
Di	Spaghetti mit Tomatensauce und Fischnuggets <small>A, D, I</small>		Spaghetti mit Tomatensauce und Grill-Gemüse VEGAN <small>A, I</small>		Obst nach Saison Vanillequark g
Mi	Putengulasch mit Reis <small>A, I, J</small>		Couscous-Gemüsepfane VEGAN A, I mit Joghurt Dipp g		Obst nach Saison
Do	Schwäbische Fleischküchle mit Champignonrahmsauce und Spätzle <small>A, C, G, I</small>		Quinoa-Erbesen-Frikadelle mit Bratkartoffeln VEGAN Kräuterquark g		Obst nach Saison Fruchtjoghurt g
Fr	Mensa geschlossen				

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