



Speiseplan

KW 02: 05.01.- 11.01.2026

	Menü I	Menü II	vegetarisches Menü III	Das Extra-Menü	Dessert
Mo	Mensa geschlossen				
Di	Feiertag				
Mi	Canelloni Bolognese (Rind) mit Tomatensauce und Parmesan <small>A, C, G, I, F</small>		Canelloni mit Zucchini- Spinat-Ricotta-Füllung dazu Tomatensauce und Parmesan <small>A, C, G, I</small>		Obst nach Saison
Do	Schwäbische Fleischküchle mit Champignonrahmsauce und Spätzle <small>A, C, G, I</small>		Kartoffel Rösti mit Rahmchampignons <small>A, G, I</small>		Obst nach Saison Fruchtjoghurt G
Fr	Paniertes Fischfilet mit Kartoffeln, Kaisergemüse und Dill Dip <small>5, A, G</small>		Kartoffeltaschen mit Gemüse <small>G</small>		Obst nach Saison
Kennzeichnung:		1 = Farbstoff, 2 = Konservierungsstoffe, 3 = Geschmacksverstärker, 4 = Süßungsmittel, 5 = Phosphat, 6 = geschwärtzt, 7 = geschwefelt, 8 = Nitritpökelsalz, 9 = Antioxidationsmittel, 10 = gewachst, 11 = coffeinhaltig.			

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

zu allen Menüs reichen wir verschiedene Salate vom Buffet

Änderung vorbehalten