



# Speiseplan

KW 19: 06.05.- 12.05.2024

	Menü I	Menü II	vegetarisches Menü III	Das Extra-Menü	Dessert
<b>Mo</b>	Vollkornnudeln mit Thunfischsauce <small>A, D</small>		Vollkornnudeln mit Tomatensauce und Grillgemüse VEGAN <small>A, I</small>		Obst nach Saison
<b>Di</b>	Hacksteak (Rind) mit grünen Bohnen und Kartoffelgratin <small>G</small>		Couscous-Gemüsepfanne A, I VEGAN  Joghurt-Dip G		Obst nach Saison
<b>Mi</b>	Schwäbische Maultaschen in Brühe mit Zwiebelschmelze und Kartoffelsalat <small>A, C, I, J, 2</small>		Gemüse-Maultaschen in Gemüsebrühe mit Zwiebelschmelze und Kartoffelsalat <small>A, C, I, J, 2</small>		Obst nach Saison
<b>Do</b>	<h2>Feiertag</h2>				
<b>Fr</b>	<h2>Brückentag - Mensa geschlossen</h2>				

- 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